





M

C. 46. g.

12

14

15

16

17



REGOL

DELLA SANITA'
ET DELLA NATV
DE CIBI.

DI VGO BENZO MEDI
& Filosofo Sanese.

Con le Annotationi di Gio. Lodovico Ber
Medico delle

Sereniss. Altezze di Savoia.

Opera vtile, ornata di varie stori
Et arricchita d'un trattato nuovo della ebb
& dell'abuso del Tabacco.

Comelio



IN TORINO, MDCXVIII.

Per gli Heredi di Gio. Domenico Taris

12 . 13, A . 14

12 . 13, A . 14



AL SERENISSIMO
PRENCIPE CARDINALE

M A V R I T I O D I
S A V O I A.



A R o' forsi ripu-
tato poco pru-
dente , poiche
oso dedicare à
Prencipe sì grã-

de , vn'operetta sì picciola , &
che non contiene trattati ap-
partenenti a stati , a guerre , &

† 2 ad

da altre materie illustri, degne
degli occhi di V. A. Sereniss.
mà discorsi bassi, & familiari
delle Regole della Sanità .
Contuttociò , due cose soua
l'altre mi hanno fatto core , &
dato ardire : Prima il zelo che
tutti noi habbiamo della salu-
te di V.A. & de suoi Serenissimi
Padre, & Fratelli, a quali mas-
simamente è richiesta la cura
del viuere , per mantener lun-
gamente la sanità loro, dalla
quale dipende la felicità di tãti
popoli, che beatamente uiuo-
no trà le bilancie, & la spada di
Principi così giusti, & così va-
lorosi,

lorosi . Poi, la qualità del Sig.
Bertaudo , autore delle An-
notationi ; ciascuno sà ch'egli
è Medico grato all' Altezze
Vostre , & che per esser stato
eletto alla cura delle Persone
loro, come Peone da Homero,
così potrebbe egli da noi esser
chiamato Medico de' Dei : ou-
de ben'era ragione, che le ope-
re del seruo fossero date al Si-
gnore ; nè i fiori dell'ingegno
di lui poteuano esser' ad altri
consacrati , che al nome di
V. A. dalle rugiade della cui
gratia hanno preso l'essere, &
quelle bellezze che hanno .

Perciò supplico V.A. ad accet-
tare con la solita magnanimità
sua questo breue dono; ad
agrandirlo con sua auttorità;
& à conferuare a me humilissi-
mo de' suoi serui vna particella
de' suoi fauori; Mentre priego
Iddio per la grandezza, & pro-
sperità di lei, & della Serenissi-
ma Casa. Torino li 10. di Lu-
glio 1618.

Di V. A. Serenissima

Suddito humilissimo

Gio. Battista Farino



DEL R. F. ARCHANGELO
Spina Eremita Camaldolese.



EGGIO l'altericchezze di natura,
Da i gioghi Alpini in giù fra
Macra, e Dora;
E quāto regna il Pò bābino ancora,
Tanaro altero, e l'vna, e l'altra Stura;
E quanto il Rò nel vago corso dura,
E lieto il Varo il grembo bagna à Flora,
Dora il letto inargenta, & Orco indora,
E Sefia smalta la maggior pianura.
Ertando hor scopri à noi (tù che'l profondo
Sai de le cose) scopri vn sì bel seno,
Tù degno di portar d'Alcide il pondo:
Ch'io sol dirò di merauiglia pieno:
Se rinascer douesse Adamo al mondo,
Quì fora il Paradiso suo terreno.



PETRI BORSIERII MEDICI, ET
Phylosophi Sereniss. Sabaudia
Ducis.

Ornatissimo viro D.L.Bertaudo.



*Q*UID referunt funes quos iactat
Gallicus ore
Alcides, cur tot monstra cruentus
agit,
Prima mihi eloqui vires depingit imago,
Alter a compositæ premia mentis habet.
Vtraq; sed melius Bertaudi insculpta libello
Sic merito Herculeo tu Ioue dignus eris.



In

Inherbam Reginam Necotianam.

Diripit hæc hominum mentem Regina Ty-
rannis,

Ocyus ipsa necat Necotiana ferunt:
Quum subit in mentē falsò phantasmate ludi,
Nūmq̃s magis nocuit, tunc placet illa māgis.
Esse nequit sine te, qui tecum cœperit esse
Liberior vita est, te sinequam sine te?





IOANNIS DOMINICI
Messaliæ Coriænsis Physici, &
Medici.



V I cupit incolumis longæui Næ-
storis annos,

Et sanus longos ducere posse dies:

*Has seruet leges, quas sers Bertal-
de salutis*

Sciâq; curari queis sine nemo queat.

*Artibus ex Medicis quam pulcra volumina
prodix,*

Fama frequens numquam deperitura canit.



TAVOLA

DELLE MATERIE

di tutto ciò, che nella presente
opera si contengono.

A

A BEL inuidiato fol. 723
Abominatione fol. 712
Abuso del suffimigio del Tabaco fol. 809
Acetosà di quattro specie, cù loro virtù 118
Acetosà usata in Piemonte. 120
Aceto, & sue qualità 136
Aceto assiduamente usato cù castoreo. 136
Aceto come si correggi, & a che gioua. 137
Aceto di molte sorti, secondo varij medicamenti, che si mettono dentro. 138. 139
Aceto, e suoi danni. 568

Acrumi diuersi, & sue qualità, e virtù. 120
Accidersi del timore. 772
Acqua di Cipolle, per la pietra. 135. 138.
Acqua la più lodata, & come si conosce. 140.
Acque diuersi. 141. 142. 143. 145. 146. 147.
Acqua non narsisse. 147
Acqua con suoi giouamenti, & nocuenti. 148
Acqua di cinque sorti, virtù, & giouamenti. 149. sino al 153
Acqua di Limoni, per la pietra, & arenella. 173
Acqua di vita. 154
Acqua di vita fatta di vino corrotto, e dannosa. 552

Ada-

TAVOLA

Adamo .	716	Alle.	308
Affetti dell'animo, come si facciano .	113	Aman è mardocheo. 724.	
Afflizione .	725	Amandole di due specie. 107.	
Agalloco .	539	Amandole dolci, & sue virtù.	108
Aglio, & cipole, perche ulcerassue.	124	Amandole col zucchero. 108.	
Aglio sue virtù, & noou- menti .	124	Amandolata.	108
Aglio fresco .	130	Amandole persiche, & sue virtù .	109
Aglio triaca de rustici . 131.		Amor come si generi. 691	
Agnello.	287	Amarezane.	372
Agresta, & sue qualità 116.		Ambra, & muschio.	679
Alegrezza souerchia cō suoi danni, & essemi . 684.		Ambare .	676
Alegrezza cōtinua. 686		Ambition, che cosa sia 714	
Alegrezza tēperata. 688		Ambitione per nobiltà del sangue .	717
Alegrezza mondana di due sorti. .	761	Ambiriosi, viziofi. 719	
Alegrezza virtuosa, mu- tata in viziofa. 765		Ambiriosi di fama p via indiretta.	720
Alessandro .	743	Ambiriosi per bellezza di corpo, con l'esēpio. 721	
Alfine.	526	Amido con sue virtù, & nocumenti .	112
Alteratione delli spiriti. 681.		Amido di riso.	113
Allodola, & sue virtù . 271.		Amor intenso .	197
		Amor uenereo, & suoi danni .	737
		Amor	

TAVOLA

<i>Amor venereo grande di Carlo Magno.</i>	739	<i>Aria bona, & suoi effetti.</i>	4.
<i>Amor, e fedeltà grande con l'esempio.</i>	764	<i>Aria impura, & suoi effetti.</i>	4
<i>Andar una volta il giorno alla sella, tiene il corpo sano.</i>	74	<i>Aria rinchiusa se dene schiffar.</i>	4
<i>Ananai di tre specie</i>	604	<i>Aria come si corrompi.</i>	4
<i>Aneto consue virtù.</i>	113	<i>Aria cattiva, & nociva al cuore.</i>	5
<i>Anadre di varie specie.</i>	172.	<i>Aria quale si debba elegger nell'Estate, & nell'inverno.</i>	5
<i>augoscia, che cosa sia.</i>	725	<i>Aria infesta, & come si debbi far in quella.</i>	6
<i>Anguilla.</i>	448	<i>Aria intemperata si dene schiffare.</i>	8
<i>aniso, & sue qualità.</i>	114	<i>Aria alterata secondo le qualità, & sostanze.</i>	17
<i>Animi tranquillo, & suoi effetti.</i>	209	<i>Aria buona, genera buoni spiriti.</i>	17
<i>Antidotti non sono stimati, come dalli Antichi.</i>	88	<i>Aria fredda, & suoi effetti.</i>	18
<i>Antiqui mangiauano più la sera, che la mattina.</i>	41	<i>Aria calda, & suoi effetti.</i>	18
<i>Appetito naturale.</i>	91	<i>Aria corrotta, & suoi effetti.</i>	19
<i>Appetito dell'avaro inhonesto.</i>	726	<i>Aria come si purifichi nel tempo di peste.</i>	19
<i>Aranzi & Limoni.</i>	170	<i>Ariete.</i>	286
<i>Arbutto.</i>	517		
<i>Arcaion.</i>	677		
<i>Areca in India.</i>	640		

Aron

TAVOLA

<i>Aron.</i>	535	<i>Bagni diversi, & sudor ef-</i>	
<i>Artemisia.</i>	524	<i>fetti.</i>	28
<i>Asino.</i>	298	<i>Bangué.</i>	560
<i>Astringenti quando con-</i>		<i>Barba di becco.</i>	532
<i>uengono.</i>	92	<i>Basilico.</i>	162
<i>Assa.</i>	528	<i>Katatas.</i>	560
<i>Assedio di Vercelli del-</i>		<i>Barberi.</i>	391
<i>l'Anno 1617.</i>	79	<i>Bechafichi.</i>	277
<i>Attagena.</i>	258	<i>Bechassa.</i>	278. 280
<i>Anaritia, che cosa sia.</i>		<i>Becho.</i>	286
<i>723.</i>		<i>Bellide.</i>	525
<i>Anaritia, ch'effetti fac-</i>		<i>Beni di fortuna.</i>	694
<i>cia.</i>	724	<i>Beni di fortuna non esser</i>	
<i>Anaritia infinita.</i>	727	<i>nostri.</i>	696
<i>Anaritia, che danni appor-</i>		<i>Betonica.</i>	517
<i>ti.</i>	729	<i>Beire.</i>	598
<i>Anaro insatiabile.</i>	727	<i>Beuer doppio il cibo, quã-</i>	
<i>Anaro accompagnato da</i>		<i>do si debbi.</i>	96. 102.
<i>cinq; rabi se furie.</i>	729	<i>Bene freddo.</i>	104
<i>Audacia, & suoi danni.</i>		<i>Beuer con la neve notino.</i>	
<i>698 699.</i>		<i>105</i>	
<i>Auellane.</i>	110	<i>Beuer acqua fa smagrire.</i>	
<i>Auelane di due sorti.</i>	111	<i>829.</i>	
<i>Auerimento a chi si vol-</i>		<i>Bezoar.</i>	285
<i>purgare.</i>	82. 83	<i>Picci, & sue virtù.</i>	166
<i>Azarolle.</i>	388	<i>Birra come fa</i>	587
<i>B</i>		<i>Bocstagan.</i>	285
<i>Bacillie.</i>	520	<i>Buona dell'aria, & suoi</i>	
<i>Bagno, & sue utili-</i>		<i>effetti.</i>	3
<i>tà.</i>	28	<i>Bor-</i>	

TAVOLA

Borragine, & bugolosa.	ze.	228	
164.	Carni cotte di diverse ma-		
Bozolino frutto della spi-	niere.	256	
na acuta.	390	Carne salata.	289
Bue.	288	Carne vaccina, & di toro	
Bugia.	669	129.	
Eulbus esculentus.	529	Carne di sanar, & Buffa-	
Buttirro.	167. 168	lo.	290

C

Achi cichara.	596	Carne di porco acconcia in più modi.	294
Cain.	723	Carne di porco simile al- l'humana.	295
Candioti in che cosa face- nano essercitar suoi fi- gliuoli.	36	Carpione pesce, e il più lodato.	419
Caponi.	263	Carobole.	518
Capra.	286	Castagna.	182
Capreto.	287	Castore.	300
Capriolo.	287	Cattivo cibo, & più suane al gusto, esser tal volta migliore.	68
Carambolas.	674	Cauallo.	297
Carchioffi.	175	Cauli.	200
Carcopal, camolaga.	598.	Canti della Bardana.	336
Cardo.	117	Causa	
Carlina.	531		
Carlo Emanuel Duca di Savoia	55		
Carne, & suo nutrimento, & danno à chi troppo ne mangia.	228		
Carne di molte differen-			

TAVOLA

<i>Causa principale, ad im- mutar il corpo.</i>	16	<i>Cervuo.</i>	285
<i>Cause esteriori della tri- stezza.</i>	783	<i>China.</i>	592
<i>Causa della ruina dell'in- fermi.</i>	78	<i>Cibi che fanno ingrassare.</i>	829.
<i>Causa perche alcune cose tolte per bocca, & ap- plicate di fori facino diversi effetti.</i>	122	<i>Cibo ingordamente preso apporta danno.</i>	68
<i>Cedro di quattro sorti.</i>	169. 171.	<i>Cibo mal masticato, & suoi danni.</i>	68
<i>Cedri conditi.</i>	170	<i>Cibo di miglior nutrimen- to.</i>	68
<i>Cedronella.</i>	519	<i>Ciborium.</i>	534
<i>Ceffaglioni.</i>	536	<i>Cicerchie.</i>	199
<i>Ceffalo pesce marino.</i>	460	<i>Cicori di tre sorti.</i>	197
<i>Cena parca giononole è a che.</i>	72	<i>Cimino dolce.</i>	162
<i>Cerasse di tre sorti.</i>	198	<i>Cinamomo.</i>	155. 158
<i>Cereo spinoso.</i>	677	<i>Cipolle.</i>	125. 131
<i>Ceroto per la debolezza di stomaco.</i>	61	<i>Citroni.</i>	174
<i>Cernella.</i>	301	<i>Citroni conditi.</i>	175
<i>Cernelle di passare per ec- citar il coito.</i>	271	<i>Citroni d'India.</i>	679
<i>Cerusa, argento vino, & simili cose: perche tolte per bocca amazzino.</i>	123.	<i>Citruli.</i>	193
		<i>Clistere per la vantosita.</i>	60.
		<i>Coca.</i>	602
		<i>Codogni di tre sorti.</i>	180
		<i>Codognata solutina.</i>	181
		<i>Coito.</i>	706
		<i>Colocasia.</i>	534
		<i>Colombi di molte specie.</i>	268.

Collo-

TAVOLA

285	Collocationi migliori per	Crudità nidorosa, & aci-
592	dormire. 47	dz. 751
Bara.	condimenti acquistano le	Crudo, sopra il crudo, e
	qualità di quelle cose,	cosa pessima 96
preso	con le quali si condisco	Cucullo. 281
68	no. 97	Comino, & sue virtù 156
, &	Confessioni corroborative.	Cuniculo. 296
68	62.	Cuore. 305
imen-	Consiglio di Vgone Ben-	Cura dell'animo, & del
68	zo a conservarsi in sa-	corpo. 16
534	nita. 840	Cura. 701
199	Conservazione del corpo in	Cura del ambitione. 722.
197	mediocrità di grossez-	Cura dell'avarizia. 730
161	za, & magrezza. 828.	Cura de l'inuidiosi a chi
5.158	Consuetudine quanto possi	spessi. 732
5.131	è vegli. 212	Cura dell'amor Venerico è
174	Consuetudine di pianger	difficile. 744
175	li morti lodevole. 787	Cura dell'amore facile se
679	Conualescensi deueno mu-	si conosce la causa. 740
193	sar aria. 20	Cura del timore con effem
ntofista.	Conuersatione dell' inui-	pi. 774
601	dioso è da fuggire. 728	Cura della tristezza. 788
ti. 180	Corcepal, corcepal camo-	Curazioni dell'ira secondo
a. 181	laga. 597	Galeo, & altri au-
706	Corgnoli. 519	thori. 757
534	Coronopo. 525	Cure dell'ira diuerse. 755
Specie.	Corsum. 534	
	Coturnice. 266	D
ollo-	Crudeltà de iracondi. 751	D Aini, & virtù. 286
		Daniel. 728
		†† Dasilo

TAVOLA.

Davido .	318	Dormir alli ragij Lunari	
David .	723	nociuo .	50
Deirvari argouiscano bre		Dormir .	95
ue uua !	69	Dragoncello .	19
Desiderio .	692	Durioni .	98
Desperatione .	694	E	
Distraction piper con	159	E Bulo .	1267
Differenze dell'affetti del		E ffetti dell'inuidia .	
l'animo .	210	731 .	
Digestione de cibi .	89	Effetti dell'ira simile al	
Digestione più perfetta		Mercurio , & anemo-	
nell' inverno .	93	nio .	754
Dolcissimi	528	Effetti dell'ubriachezza .	
Dormir troppo, è nociuo .		805 .	
42		Elletuarij purgante per	
Dormir doppo il pasto è		smagrire .	827 .
biasmato .	43	Emulatione che cosa sia	
Dormir di giorno è bias-		725 .	
mato .	44	Enula .	318
Dormir di giorno quando		Error della prima dige-	
si concedi .	44	stione , nō si può emen-	
Dormir sopra le piume		darnella seconda .	67
biasmato .	45	Equiseto .	529
Dormir l'Estate .	45	Escrementi retenuiti ap-	
Dormir dopò longa fame ,		portano grā danno .	58 .
è cosa pessima .	45	Esculapio Dio della Medi-	
Dormir supino è biasma		cina .	731
to .	48	Esercitij lodati da Cice-	
Dormir alla guerra, come		rone, & da Medici .	32
48 .		Eser-	

TAVOLA.

Esercizio, & suoi effetti 22 23. 31.

Esercizio quando si debba farse. 23

Esercizio nel gioco della palla piccola, descritto da Galeno. 24

Esercizio qual s'è il più lodenole. 25

Esercizio biasmato. 25. 26.

Esercizio quale, & quanto debba esser. 25

Esercizio da caccia, come si debba fare. 27

Esercizio dell'animo 33

Esercizio guarisse il mal Francese. 33

Esercizio fatto nel mare. 35.

Esercizio del danzare, & sue utilità. 35

Esercizio della caccia, & sue lodi. 35

Esercizio di tre sorti. 39

Esempi dell'invidia. 726

Esorsatione à Medici. 88

Esquisitezza nel cibarsi, è pericolosa. 100

Esempi della tristezza. 785.

Esempi di persone meste, è come si sono curate. 790.

Esempi della ubbriachetza. 797

F

Fagioli. 340.)

Fame come si generi. 67.

Farro. 314

Fasani. 257. 276.

Fastidio del stomaco, causa molti d'anni. 66.

Fava d'Ugito. 533

Fave. 326

Fegato. 305

Fegato del lupo. 307

Fenocchio. 342

Fico fresco, & secco. 320

Fico di Faraone. 594

Figliole dell'invidia. 726

Figliole dell'ira con esempi. 749

Filiberto Duca di Savoia chiamato gran veneur 37.

Fine de mali Medici, è di 11 a guada-

TAVOLA

guadagnare, e non di curare.	8.	Furore.	705
Flußo di sangue, come si ripari.	66	G	
Fogo di carbone, & suoi effetti.	10	G Aline.	262. 265
Fögi di varie specie.	330	G Galli di diuerse for- ti.	264
Fontanelle.	85	Gambari.	454
Formaggio, & sue differenze, & virtù, & nocuenti.	208. 217	Gato.	298
Formaggio di due sorti	211.	Garoffani, & sue virtù.	156.
Formaggio hà causato la morte à molti.	214	Gelosia.	705.
Formaggio alli soliti, & consueti à mangiarne non nocet tanto.	220	Giaccio e neue delicie delli antichi.	106
Frutti quando si deneno usare.	93	Giaccio, & suoi danni.	106
Frutti freschi lodati nell'Estade.	104	Giaccio, e neue quãdo sono pmissi da Medici.	106
Frutti conseruati nelle uinacce, & suoi effetti.	587.	Glande di Spagna.	523
Frutti della moringa.	607.	Giouenti, & robustezza spesso c'ingnano.	21
Frutto del faggio.	222	Giouamenti del dormire quãdo il dormiente s'è ben collocato.	47.
Frutto del mamei.	595	Giuda.	226
Furia.	704	Giuliano Apostata.	729
		Giunipro.	527
		Gradi dell'ambizione con esempio.	715
		Granadilla.	601.
		Granati di tre specie, qua- lità, & virtù.	346
		Gri.	

T A V O L A

Grifelle.	388	Infelicità delli Iracondi.
Grue.	277	751.
Guayanas.	596	Infermità dell'animo. 13
Guanabanus.	595	Infermità causate dalle

H

H Abitation a' uno p- lazzo longo tempo rinchiuso è sospetta. 3		Invidia. 705
Habitatione quale s'hab- bi da eleger. . 3		Invidia descritta da San Gio. Chrisostomo. 730
Hedera di Giona. 730		Invidia propriamente, che cosa sia. 732
Heironi 273		Invidia peggio dell'ira, 732.
Herbe utili, per contem- prar l'aria. 6		Inuidiosi pegiori de cani, e boni. 733
Hetic. 602		Inuidioso monstro crude- le. 728
Histeria del vapor del fogo del carbone. 10		Ira. 746
Historia del Bucio dell'a- ria corretta. 18		Ira che cosa sia. 748
Hortolano. 270		Ira genera molte infirmi- tà. 753
Hyuo Viane. 678		Iracōdo, pche si deue fug- gire. 752

I

I Aca. 672		Iragione uole. 757
Iambos. 74		Isaach. 724
Iangemas. 675		L
Ignamie, Estat, Agis. 599		L Accedemoni commen- dauano la caccia alli figliuoli. 36
Imperatori, e Prencipi, che se sono dilettati di caccia. 36		Lampreda. 452

T A V O L A.

<i>Latte .</i>	358	<i>Mal Francese, di Napoli,</i>	
<i>Lattuca.</i>	352	<i>di Spagna, & Italia.</i>	
<i>Laſerpitio .</i>	528	735.	
<i>Legna attaper ſogo, à pur</i>		<i>Mamelle.</i>	307
<i>garl'aria .</i>	6	<i>Mamei .</i>	595
<i>Lenticchia.</i>	356	<i>Manihot.</i>	599
<i>Lepidio.</i>	525	<i>Mancanas.</i>	675
<i>Leucoma.</i>	677	<i>Manciano .</i>	379
<i>Limoncelli dolci con ſue</i>		<i>Manga.</i>	594
<i>qualità .</i>	174.	<i>Mangiar, e beuer quando</i>	
<i>Limoni di tre ſpecie.</i>	171	<i>ſi debba.</i>	65
<i>Lingua delli animali, &</i>		<i>Mangiar, e beuer deueno</i>	
<i>ſue virtù .</i>	304	<i>eſſer moderati.</i>	90
<i>Lode de Medici.</i>	89	<i>Mangiar, e beuer ſuper-</i>	
<i>Lotto .</i>	527	<i>fluo, che danni appor-</i>	
<i>Lubricità del ſtomaco.</i>	91	<i>ti.</i>	90
<i>Lucifero.</i>	716	<i>Marmosa.</i>	297
<i>Lucy peſci .</i>	473.	<i>Mediocrità ſi ricerca in</i>	
<i>Lumache.</i>	468	<i>ogni coſa.</i>	51
<i>Lume per ſe ſteſſo eſſere</i>		<i>Medolle di bue, & Corno.</i>	
<i>calefattino.</i>	50	289.	
<i>Lupino .</i>	354	<i>Melantio .</i>	533
<i>Lupo ceruiero.</i>	300	<i>Meliſſa .</i>	526
<i>Lufuria.</i>	734	<i>Melle.</i>	381
<i>Lura.</i>	300	<i>Melone corcopal .</i>	597
		<i>Melenken.</i>	604
		<i>Meloni.</i>	365
		<i>Menta greca .</i>	524
		<i>Mentha.</i>	378

M

M *Erla .* 278
Maggiorana. 380

Mer-

TAVOLA.

12

<i>Mercorella.</i>	521	<i>Nepitella.</i>	524
<i>Merla.</i>	278	<i>Nesspolla.</i>	388
<i>Merore.</i>	725	<i>Nobiltà.</i>	717
<i>Mestisia biasmenole.</i>	787	<i>Noce moscata.</i>	156
<i>Miltiade.</i>	723	<i>Noce.</i>	385
<i>Milza.</i>	308	<i>Noce d'India.</i>	521.589.
<i>Mirobolani.</i>	521	<i>Noè.</i>	717
<i>Mirto.</i>	527	<i>Notar à chi gioui.</i>	38
<i>Modo da gouernarsi in se</i>		<i>Notatori celebri li Agri-</i>	
<i>po sospetto di peste.</i>	7	<i>gentini.</i>	38
<i>Modo di vsar li cibi.</i>	101.	<i>Notare tal volta è lodato.</i>	
<i>Moltone.</i>	287		3-7.
<i>Molle.</i>	669		0
<i>Moringa.</i>	667		
<i>Moro.</i>	374		
<i>Morti con le loro proprie</i>			
<i>mani, cō l'essempio.</i>	736		
<i>Motto. & suo nutrimento</i>			
	581.		
<i>Mungo grande.</i>	668		
<i>Musa frutto nell' Africa.</i>			
	593.594.		

N

N <i>Asturtio.</i>	392
<i>Nasturtio d'Ind.</i>	
	601.
<i>Naueni.</i>	128

O <i>Cio, & suoi effetti.</i>	22.
<i>Occha, & papero.</i>	274
<i>Occupationi conuenienti</i>	
<i>delli gioueni, con essem</i>	
<i>pi.</i>	741
<i>Odio.</i>	691
<i>Offese del auaro verso il</i>	
<i>prossimo.</i>	726
<i>Oglio per li dolori d'orec-</i>	
<i>chia.</i>	132
<i>Oglio di cinamomo.</i>	159
<i>Oglio di garofani.</i>	159.
<i>Oglio di noce moscata.</i>	159
<i>Oglio di macis portato dal</i>	

T A V O L A

<i>le Indie.</i>	161	<i>Orzo.</i>	398
<i>Oglio di scorza di Cedro.</i>		<i>Oua.</i>	400
172.		P	
<i>Oglio del seme di Limone.</i>		P <i>Alampinus.</i>	678
174.		<i>Palma.</i>	678
<i>Oglio di Codogni.</i>	181	<i>Palmisti.</i>	535
<i>Oglio.</i>	395	<i>pane di diuerse sorti.</i>	480
<i>Olira, rípha.</i>	325	<i>Papyro.</i>	635.
<i>Oliue.</i>	394	<i>Parri de gli animali, &</i>	
<i>Ombo specie di formaggio</i>		<i>sue qualità.</i>	301
106.		<i>Parri de gl'animali, &</i>	
<i>Onzione de piedi per la</i>		<i>loro qualità.</i>	312.
<i>strachezza.</i>	28. 32	<i>Pastinaca.</i>	425.
<i>Opinione delle cose presen</i>		<i>Passere.</i>	271
<i>ti, è d'auenire.</i>	710. 711	<i>Passioni dell'animo da fu</i>	
<i>Oponzia.</i>	609	<i>gire.</i>	14
<i>Ordine del cibarsi.</i>	90	<i>Passione dell'animo, &</i>	
<i>Origano.</i>	524.	<i>suoi nocumenti.</i>	14
<i>Origine dell'allegrezza</i>		<i>Pazienza con l'esempio.</i>	
<i>interiore, e virtuosa.</i>			695.
761.		<i>Pauoni.</i>	275
<i>Origine dell'ubbriachez</i>		<i>Pazzia.</i>	690
<i>za.</i>	806.	<i>Peccore.</i>	287
<i>Orzo.</i>	727	<i>Pensieri di cose terribili,</i>	
<i>Ostraga.</i>	461	<i>spauentevoli.</i>	703
<i>Osseruazioni nel purgar</i>		<i>Pepe longo, & pepe negro</i>	
<i>se.</i>	58		157.
<i>Ortica.</i>	524	<i>Pepe ritondo à che gioni</i>	
<i>Ozzo mondo.</i>	325		158.

Per-

T A V O L A.

13

Perche passata l' hora del disnare, si perda l'appe- tito. 71	Pinpinella. 525
Perdici di diuerse sorti. 259.	Pistacchi. 523
Peri. 413	Polastri. 262
Persea. 667	Pomi. 421
Persico. 407	Pondrà specie di nibio. 282.
Pesci di diuerse sorti. 428	Ponte de limoni. 173
Pesce persico. 444	Porcellana. 417
Petrosemolo. 418	Porco saluatio. 296
Petrini marini. 458	Porro. 126
Peuere di tre sorti. 153	Polmoni. 306
Peuere, & sue qualità 153. 154.	Primauera. 525
Purga, & sagnia quando conuengono. 85	Profumi fatti nel tempo di peste in Piemonte. 19
Purga in sanità, è nociuo con l' auctorità, & ra- gione. 75. 83	Prometteo. 730
Purghe prologano la vi- ta acide: ale, & abbreuia mola naturale. 86	Prune. 410
Pianta massima. 522	Peste in Piemonte. 19
Picca, ò garrullo. 282	Pulegio. 524
Piedi ai viselli. 312	Purgarsi in che tempo con- uenghi. 59.
Pignoli, & sue virtù. 145	Q
Pillate ale fangine, & sue lodi. 60	Vaglia. 267
	Qui è ociosa del cor- po, è osso la sanità. 28
	Quiete proportionata alle fatiche del corpo. 39

Rache-

T A V O L A.

R		di Fracastorio. 120
<i>Achaele.</i>	724	<i>Rimedio contra l'ulbri-</i>
<i>Raffano di tre spe-</i>		<i>chezza. 560.806</i>
<i>cie.</i>	127.128.	<i>Rimedio contra le passio-</i>
<i>Rane.</i>	450	<i>ni dell'animo. 711</i>
<i>Ranuncolo.</i>	525	<i>Rimedio contra l'amor ve-</i>
<i>Rapa.</i>	495	<i>nerco. 744</i>
<i>Rape.</i>	127 128	<i>Riposo doppo la fatica. 27</i>
<i>Regola nella qualità de'</i>		<i>Riso. 492</i>
<i>cubi.</i>	99	<i>Risposta di uno Philoso-</i>
<i>Regole doppo hauer man-</i>		<i>fo, circa la nobiltà. 719</i>
<i>giato.</i>	43	<i>Rizzo. 298</i>
<i>Regole circa il beuer.</i>	43	<i>Robigli specie di legumi.</i>
<i>Regole per far smagrire.</i>	493.	
832.		<i>Rosmarino. 499</i>
<i>Rimedy per tener il cor-</i>		<i>Ruta. 497</i>
<i>po lubrico.</i>	74	
<i>Rimedy per gli ostenna-</i>		S
<i>ti.</i>	74	<i>Sagnia quando con-</i>
<i>Reni de gli animali, &</i>		<i>uenghi. 64</i>
<i>sue qualità.</i>	308	<i>Salamone pesce. 445.</i>
<i>Rimedy ostimi contra l'a-</i>		<i>Sale. 510</i>
<i>mor venereo, con effem-</i>		<i>Salomone. 728</i>
<i>pi.</i>	745	<i>Salsa con l'aglio, & suoi</i>
<i>Rimedy diuersi contra</i>		<i>effetti. 131</i>
<i>l'ira.</i>	756	<i>Salvia. 515</i>
<i>Rimedy contra la tristez-</i>		<i>Sandalo. 593</i>
<i>za.</i>	791	<i>Santo Ambrosio. 728</i>
<i>Rimedio contra la peste</i>		<i>Sanità consiste principal-</i>
		<i>mente nella lubricità</i>
		<i>del</i>

T A V O L A.

del corpo .	85	Senapa.	508
Sanità quanto s'habbi da		Senatione.	502
prezzare.	2	Sepie.	458
Sarde.	465	Serpillo.	524
Sargaço dell'Acosta.		Sicomoro.	527
601.		Sigillo salomone.	526
Sassifica.	533	Siropo di cedro, granati,	
Saturegia.	524	& nocumenti.	170
Satyrioni.	530	Soffrir l'inedia è biasma-	
Saul.	723	to.	65
Scorzonera di Spagna .		Sonno proportionato alle	
532.		vigilie.	40
Secacul.	526	Sonno moderato à che gio	
Sudar nel sonno da che è		ui, conl' esempio & de-	
causato.	42	creto d' Aristotile.	41
Sete naturale, & mendo.		Sonno ferma tutte le eua-	
sa.	95	cnazioni, salvo il sia-	
Sete tolerabile.	96	dore.	42
Sete excessiva.	103. 133	Sonno come debba essere p	
Segni con quali si conosco		conseruarsi sano.	42
no gli iracondi.	753	Sonno di quante hore deb	
Segni dell' allegrezza e-		ba esser.	43
fteriore.	762	Sonno interrotto che dan-	
Seme del cedro.	170	ni aporiti.	47
Seme di codogni, & sue		Sonno à che ci sia dato da	
virtù.	180	Dio.	53
Semenza della canepa.		Sorbe.	38
509.		Sparago.	505
Semola .	325	Specie di uerse in loro qua-	
		lità	

TAVOLA.

Datilo	318	Dormir alli ragj Lunari	
David	723	Enociao	50
Dei vari argoniscano bre		Dormir	95
ue uita	69	Dragoncello	19
Desiderio	692	Durioni	98
Desperazione	694	E	
Diatrion pipere con	159	E Bulo	1267
Differenze dell'affetti del		Effetti dell'inuidia	
l'animo	240	731	
Digestione de cibi	89	Effetti dell'ira simile al	
Digestione più perfetta		Mercurio, & antimo-	
nell'inverno	93	nio	754
Dolzelini	528	Effetti dell'ubriachezza	
Dormir troppo, è nocuo		805	
42		Elletuario purgante per	
Dormir doppo il pasto è		smagrire	827.
biasmato	43	Emulatione che cosa sia	
Dormir di giorno è bias-		725	
mato	44	Enula	318
Dormir di giorno quando		Error della prima dige-	
si concedi	44	stione, nō si può emen-	
Dormir sopra le piume		darnella seconda	67
biasmato	45	Equifeto	529
Dormir l'Estate	45	Escrementi ritenuti ap-	
Dormir dopò longa fame,		portano grā danno	58.
è cosa pessima	45	Esculapio Dio della Medi-	
Dormir supino è biasma-		cina	731
to	48	Eserciti lodati da Cice-	
Dormir alla guerra, come		rone, & da Medici	34
48		Eserc	

TAVOLA.

Effercitio, & suoi effetti
22 23. 31.

Effercitio quando si debba
farſe. 23

Effercitio nel gioco della
balla piccola, deſcritto
da Galeno. 24

Effercitio qual ſij il più
lodenole. 25

Effercitio biaſmato. 25.
26.

Effercitio quale, & quā-
to debba eſſer. 25

Effercitio da caccia, come
ſi debba fare. 27

Effercitio dell'animo 33

Effercitio guariffe il mal
Franceſe. 33

Effercitio fatto nel mare.
35.

Effercitio del danzare, &
ſue utiliſà. 35

Effercitio della caccia, &
ſue lodi. 35

Effercitio di tre ſorti. 39

Effempi dell'inuidia. 726

Effortatione à Medico. 88

Eſquiſitezze nel cibariſi,
è pericoſoſa. 100

Effempi della triſtezza.
785.

Effempi di perſone meſte
è come ſi ſono curate.
790.

Effempi della ubbriachez-
za. 797

F

Fagioli. 340.)

Fame come ſi generi.
67.

Farro. 314

Faſani. 257. 276.

Faſtidio del ſtomaco, cauſa
moltid anni. 66.

Faua d' Lgiſto. 533

Fauē. 326

Fegato. 305

Fegato del lupo. 307

Fenochio. 342

Fico freſco, & ſecco. 320

Fico di Faraone. 594

Figliole dell'inuidia. 726

Figliole dell'ira con eſſe-
pi. 749

Filiberto Duca di Savoia
chiamato gran veneur
37.

Fine de mali Medici, è di
†† a guada-

TAVOLA

guadagnare, e non di curare. 8	Furore. 705
Flusso di sangue, come si ripari. 66	G
Fogo di carbone, & suoi effetti. 10	G Aline. 262. 265
Fogi di varie specie. 330	G Galli di diuerse sor- ti. 264
Fontanelle. 85	Gambari. 454
Formaggio, & sue diffe- renze, & virtù, & no- cuenti. 208. 217	Gato. 298
Formaggio di due sorti 211.	Garoffani, & sue virtù. 156.
Formaggio hà causato la morte à molti. 214	Gelosia. 705.
Formaggio alli soliti, & consueti à mangiarne non nocet tanto. 220	Giacio e nene delicie delli antichi. 106
Frutti quando si deueno usare. 93	Giacio, & suoi danni. 106
Frutti freschi lodati nel- l'Estade. 104	Giacio, e nene quãdo sono pmessi da Medici. 106
Frutti conseruati nelle vi- nizze, & suoi effetti. 587.	Glande di Spagna. 523
Frutti della moringa. 607	Giouentù, & robustezza spesso c'ingnano. 27
Frutto del faggio. 222	Giouamenti del dormire quãdo il dormiente s'è ben collocato. 47.
Frutto del mamei. 595	Giuda. 226
Furia. 704	Giuliano Apostata. 729
	Giun:pro. 527
	Gradi dell'ambitione con esempio. 715
	Granadilla. 601
	Granati di tre specie, qua- lità, & virtù. 346
	Gri-

T A V O L A

Grifelle .	388	Infelicità delli Iracondi.	
Grine.	277	751.	
Guayanas .	596	Infermità dell'animo. 13	
Guanabanus .	595	Infermità causate dalle	
		passioni d'animo . 683	
H		Invidia.	705
H Abitation d'un op- lazzo longo tempo rinchiuso è sospetta. 3		Invidia descritta da San Gio. Chrisostomo. 730	
Habitatione quale s'hab- bi da eleger. . 3		Invidia propriamente, che cosa sia . 732	
Hedera di Giona . 730		Invidia peggio dell'ira.	
Heironi 273		732.	
Herbe utili , per contem- prar l'aria. . 6		Inuidiosi pegiori de cani, e boni. 733	
Hesic. 602		Inuidioso monstro crude- le . 728	
Histeria del vapor del fogo del carbone. 10		Ira. 746	
Historia del Bucio dell'a- ria corretta. 18		Ira che cosa sia. 748	
Hortolano. 270		Ira genera molte infirmi- tà. 753	
Hyuo Piane . 678		Iracōdo, pche si deue fug- gire. 752	
I		Iragione uole . 757	
I Aca. 672		Isach. 724	
Iambos. 74			
Iangemas. 675		L	
Igname, Batat, Agis. 599		L Acedemoni commen- dauano la caccia alli figliuoli. 36	
Imperatori , e Prencipi , che si sono dilettati di caccia. 36		Lampreda. 452	
		† † 3	Latte

T A V O L A.

<i>Latte.</i>	358	<i>Mal Francese, di Napoli,</i>	
<i>Lattuca.</i>	352	<i>di Spagna, & Italia.</i>	
<i>Laferpitio.</i>	528	735.	
<i>Legna atta per fogo, a pur</i>		<i>Mamelle.</i>	307
<i>garl'aria.</i>	6	<i>Mamei.</i>	595
<i>Lenticchia.</i>	356	<i>Manihot.</i>	599
<i>Lepidio.</i>	525	<i>Mancanas.</i>	675
<i>Leucoma.</i>	677	<i>Manciano.</i>	379
<i>Limoncelli dolci con sue</i>		<i>Manga.</i>	594
<i>qualità.</i>	174.	<i>Mangiar, e beuer quando</i>	
<i>Limoni di tre specie.</i>	171	<i>si debba.</i>	65
<i>Lingua delli animali, &</i>		<i>Mangiar, e beuer deueno</i>	
<i>sue virtù.</i>	304	<i>esser moderati.</i>	90
<i>Lode de Medici.</i>	89	<i>Mangiar, e beuer super-</i>	
<i>Lotto.</i>	527	<i>fluo, che danni appor-</i>	
<i>Lubricità del stomaco.</i>	91	<i>ti.</i>	90
<i>Lucifero.</i>	716	<i>Marmosa.</i>	297
<i>Lucy pesci.</i>	473.	<i>Mediocrità si ricerca in</i>	
<i>Lumache.</i>	468	<i>ogni cosa.</i>	51
<i>Lume per se stesso essere</i>		<i>Medolle di bue, & Cervo.</i>	
<i>calesfattino.</i>	50	289.	
<i>Lupino.</i>	354	<i>Melantio.</i>	533
<i>Lupo cerniero.</i>	300	<i>Melissa.</i>	526
<i>Lusuria.</i>	734	<i>Melle.</i>	381
<i>Lura.</i>	300	<i>Melone corcopal.</i>	597
M		<i>Melenken.</i>	604
		<i>Meloni.</i>	365
<i>Merla.</i>	278	<i>Menta greca.</i>	524
<i>Ma aggrana.</i>	380	<i>Mentha.</i>	378

Mer-

T A V O L A.

12

<i>Mercorella.</i>	521	<i>Nepirella.</i>	524
<i>Merla.</i>	278	<i>Nespolla.</i>	388
<i>Merore.</i>	725	<i>Nobiltà.</i>	717
<i>Mestisia biamenole.</i>	787	<i>Noce moscata.</i>	156
<i>Miltiade.</i>	723	<i>Noce.</i>	385
<i>Milza.</i>	308	<i>Noce d'India.</i>	521.589.
<i>Mirobolani.</i>	521	<i>Nè.</i>	717
<i>Mirto.</i>	527	<i>Notar à chi gioui.</i>	38
<i>Modo da gouernarsi in tē</i>		<i>Notatori celebri li Agri-</i>	
<i>po sospetto di peste.</i>	7	<i>gentini.</i>	38
<i>Modo di usar li cibi.</i>	101.	<i>Notare tal volta è lodato.</i>	
<i>Moltone.</i>	287		3.7
<i>Molle.</i>	669		0
<i>Moringa.</i>	667		
<i>Moro.</i>	374		
<i>Morti con le loro proprie</i>			
<i>mani, cō l'esempio.</i>	736		
<i>Motto & suo nutrimento</i>			
	581.		
<i>Mungo grande.</i>	668		
<i>Musa frutto nell'Africa.</i>			
	593.594.		

N

N <i>Asturtio.</i>	392	O <i>Cio, & suoi effetti.</i>	22.
<i>Asturtio d'Ind.</i>		<i>Occha, & papero.</i>	274.
601.		<i>Occupationi conuenienti</i>	
<i>Naueni.</i>	128	<i>delli gioueni, con essem</i>	
		<i>pi.</i>	741
		<i>Odio.</i>	691
		<i>Offese del auaro verso il</i>	
		<i>prossimo.</i>	726
		<i>Oglio per li dolori d'orec-</i>	
		<i>chia.</i>	132.
		<i>Oglio di cinamomo.</i>	159
		<i>Oglio di garofani.</i>	159.
		<i>Oglio di noce moscata.</i>	159
		<i>Oglio di macis portato dal</i>	
			16

T A V O L A.

<i>le Indie.</i>	161	<i>Orzo.</i>	398
<i>Oglio di scorza di Cedro.</i>		<i>Oua.</i>	400
172.		P	
<i>Oglio del seme di Limone.</i>		P <i>Alampinus.</i>	678
174.		<i>Palma.</i>	678
<i>Oglio di Codogni.</i>	181	<i>Palmiti.</i>	535
<i>Oglio.</i>	395	<i>pane di diuerse sorti.</i>	480
<i>Olira, rípha.</i>	325	<i>Papyro.</i>	635.
<i>Oliue.</i>	394	<i>Parti de gli animali, &</i>	
<i>Ombo specie di formaggio</i>		<i>sue qualità.</i>	301
106.		<i>Parti de gl'animali, &</i>	
<i>Ontione de piedi per la</i>		<i>loro qualità.</i>	312.
<i>strachezza.</i>	28. 32	<i>Pastinaca.</i>	425.
<i>Opinione delle cose presen</i>		<i>Passere.</i>	271
<i>ti, è d'auenire.</i>	710. 711	<i>Passioni dell'animo da fu</i>	
<i>Oponia.</i>	609	<i>gire.</i>	14
<i>Ordine del cibarsi.</i>	90	<i>Passione dell'animo, &</i>	
<i>Origano.</i>	524.	<i>suoi nocumenti.</i>	14
<i>Origine dell' allegrezza</i>		<i>Patienza con l'esempio.</i>	
<i>interiore, e virtuosa.</i>		695.	
761.		<i>Pauoni.</i>	275
<i>Origine dell' ubbriachez</i>		<i>Pazzia.</i>	690
<i>za.</i>	806.	<i>Peccore.</i>	287
<i>Orzo.</i>	727	<i>Pensieri di cose terribili,</i>	
<i>Ostraga.</i>	461	<i>spauentevoli.</i>	703
<i>Osservationi nel purgar</i>		<i>Pepe longo, & pepe negro</i>	
<i>se.</i>	58	157.	
<i>Ortica.</i>	524	<i>Pepe ríondo & che gioni</i>	
<i>Oro mondo.</i>	325	158.	

Per-

T A V O L A.

13

<i>Perche passata l' hora del disnare, si perda l'appe- tito.</i> 71	<i>Pinpinella.</i> 525
<i>Perdici di diuerse sorti.</i> 259.	<i>Pistacchi.</i> 523
<i>Peri.</i> 413	<i>Polastri.</i> 262
<i>Persea.</i> 667	<i>Pomi.</i> 421
<i>Persico.</i> 407	<i>Pondrà specie di nibio.</i> 282.
<i>Pesci di diuerse sorti.</i> 428	<i>Ponte de limoni.</i> 173
<i>Pesce persico.</i> 444	<i>Porcellana.</i> 417
<i>Petrosemolo.</i> 418	<i>Porco saluatio.</i> 296
<i>Pezzi marini.</i> 458	<i>Porro.</i> 126
<i>Penere di tre sorti.</i> 153	<i>Polmoni.</i> 306
<i>Penere, & sue qualità</i> 153. 154.	<i>Primauera.</i> 525
<i>Purga, & sagnia quando conuengono.</i> 85	<i>Profumi fatti nel tempo di peste, in Piemose.</i> 19
<i>Purgain sanità, è nociuo con l' auctorità, & ra- gione.</i> 75. 83	<i>Prometeo.</i> 730
<i>Purghe prolōganola vi- sa acideale, & abbreuia mola naturale.</i> 86	<i>Prune.</i> 410
<i>Piznta massima.</i> 522	<i>Peste in Piemonte.</i> 19
<i>Picca, ò garrullo.</i> 282	<i>Pulegio.</i> 524
<i>Piedi ai vitelli</i> 312	<i>Purgarsi in che tēpo con- uenghi.</i> 59.
<i>pignoli, & sue virtù.</i> 145	Q <i>uaglia.</i> 267
<i>Pillule alefangine, & sue lodì.</i> 60	<i>Quiesce ociosa del cor- po, è òstro la sanità.</i> 28
	<i>Quiete proportionata alle fatiche del corpo.</i> 39

Rache-

T A V O L A.

R		di Fracastorio. 120
<i>Achaele.</i>	724	<i>Rimedio contra l'ubbia-</i>
<i>Raffano di tre spe-</i>		<i>chezza. 560.806</i>
<i>cie.</i>	127.128.	<i>Rimedio contra le passio-</i>
<i>Rane.</i>	450	<i>ni dell'animo. 711</i>
<i>Ranuncolo.</i>	525	<i>Rimedio contra l'amor ve-</i>
<i>Rapa.</i>	495	<i>nerco. 744</i>
<i>Rape.</i>	127 128	<i>Riposo doppo la fatica. 27</i>
<i>Regola nella qualità de'</i>		<i>Riso. 492</i>
<i>cibi. 99</i>		<i>Risposta di uno Philoso-</i>
<i>Regole doppo hauer man-</i>		<i>fo, circa la nobiltà. 719</i>
<i>giato. 43</i>		<i>Rizzo. 298</i>
<i>Regole circa il beuer. 43</i>		<i>Robigli specie di legumi.</i>
<i>Regole per far smagrire.</i>	493.	
<i>832.</i>		<i>Rosmarino. 499</i>
<i>Rimedi per tener il cor-</i>		<i>Ruta. 497</i>
<i>po lubrico. 74</i>		S
<i>Rimedi per gli estenua-</i>		<i>Sagnia quando con-</i>
<i>ti. 74</i>		<i>uenghi. 64</i>
<i>Reni de gli animali, &</i>		<i>Salamone pesce. 445.</i>
<i>sue qualità. 308</i>		<i>Sale. 510</i>
<i>Rimedi ottimi contra l'a-</i>		<i>Salomone. 728</i>
<i>mor venereo, con effem-</i>		<i>Salsa con l'aglio, & suoi</i>
<i>pi. 745.</i>		<i>effetti. 131</i>
<i>Rimedi diuersi contra</i>		<i>Salvia. 515</i>
<i>l'ira. 756</i>		<i>Sandalo. 593</i>
<i>Rimedi contra la tristez-</i>		<i>Santo Ambrosio. 728</i>
<i>za. 791</i>		<i>Sanità consiste principal-</i>
<i>Rimedio contra la peste</i>		<i>mente nella lubricità</i>
		<i>del</i>

T A V O L A.

del corpo .	85	Senapa.	508
Sanità quanto s'habbi da prezzare.	2	Senatione.	502
Sarde.	465	Sepie.	458
Sargaço dell'Acosta.		Serpillo.	524
601.		Sicomoro.	527
Sassifera.	533	Sigillo salomone.	526
Saturegia.	524	Siropo di cedro, granzi, & nocumenti.	170
Satyrioni.	530	Soffrir l'inedia è biasma- to.	65
Saul.	723	Sonno proportionato alle vigilie.	40
Scorzonera di Spagna .		Sonno moderato à che gio- ui, con l'esempio & de- creto d'Aristotile.	41
532.		Sonno ferma tutte le eua- cuazioni, salvo il su- dore.	42
Secacul.	526	Sonno come debba essere & conservarsi sano.	42
Sudar nel sonno da che è causato.	42	Sonno di quante hore deb- ba esser .	43
Sete naturale, & mendo- sa.	95	Sonno interrotto che dan- ni aporti.	47
Sete tollerabile.	96	Sonno à che ci sia dato da Dio.	53
Sete eccessiva.	103. 133	Sorbe.	38
Segni con quali si conofco no gli iracondi.	753	Sparago.	505
Segni dell'allegrezza e- stérieure.	762	Specie diuerse in loro qua- lità	
Seme del cedro.	170		
Seme di codogni, & sue virtù.	180		
Semenza della canepa.			
509.			
Semola .	325		

T A V O L A.

<i>lità, & viriù.</i>	154	<i>natura.</i>	769
<i>fino al</i>	157	<i>Timor accidentale, onde</i>	
<i>Speranza.</i>	693	<i>nasce.</i>	770
<i>Spinachio.</i>	500	<i>Timore cō l'historia.</i>	699
<i>Starna.</i>	258	<i>Timore, & suoi dāni.</i>	702
<i>Stitichezza di corpo, come si leui.</i>	59	<i>Timore di molte specie.</i>	
<i>Storno.</i>	282		766.
<i>Sto: fis pesce.</i>	466	<i>Tim re aduentisio.</i>	769
<i>Sturione pesce.</i>	475	<i>Timore pannico con essenz.</i>	
<i>Sudori.</i>	85	<i>pi.</i>	771
<i>Sumach.</i>	527	<i>Tonno pesce marino.</i>	463
		<i>Tordo.</i>	276
T		<i>Tortora.</i>	271
T <i>Artusani.</i>	538	<i>Triglia pesce marino.</i>	457
<i>Tartusani del mangon.</i>	676	<i>Tristezza, & suoi dāni.</i>	607. 688
<i>Tasso.</i>	300	<i>Tristezza di cose contra la buona fortuna</i>	689
<i>Temalo pesce.</i>	441	<i>Tristezza per le cose ven-ture.</i>	696
<i>Temistocle.</i>	723	<i>Tristezza, & dolor dell'animo.</i>	698
<i>Tenca.</i>	446	<i>Tristezza, & suoi effetti con esempi.</i>	778
<i>Terebintho.</i>	526	<i>Tristezza adulterina.</i>	786
<i>Teriaca, & mitridato</i>	64	<i>Tristi, & sue viriù.</i>	537
<i>Teste di diuersi animali,</i>		<i>Trutta.</i>	442
<i>303.</i>			
<i>Tesudine</i>	471		
<i>Timor naturale.</i>	767		
<i>Timor mondano, & suoi effetti.</i>	768		
<i>Timor nato da difetto di</i>			

T A V O L A:

V

V Aleriana .	524	Vigilie à chi giouano.	56
Varietà de cibi in una istessa tauola no- cua.	69	Vigilie lodate da Orbasio	57.
Vbriachezza .	568	Vigilie smisurate, & suoi effetti.	57.
vbriachezza vitiosa	795	Vini mendicati .	565
Vbriachezza lodata.	795	Vini diuersi in Piemonte.	572.
Vcelli acquisite cibiasmasi.	280.	Vini di Spagna, & di Nizza di Prouenza.	578.
Vcellipicoli .	283	Vini schiapati .	580
Veleno che si spegne col codogno.	182	Vini bianchi conuengono nel mese di Maggio, & perche.	581
Vēi meridionali, & suoi nocuenti.	9	Vini medicati come si fan no, & suoi effetti	584
Vēi causano varie in- fermità.	20	Vini Italiani.	588
Vento borreas .	9	Vino adacquato.	164
Vento aquilonare, & suoi effetti.	21	Vino fresco qual s'ij più lodeuole.	106.
Ventose.	85	Vino de codogni, & sue virtù.	180
Vēre de gli animali.	309	Vino.	554
Vergogna.	704	Vino dolce .	560.
Vigilie più cōuenenoli al huomo che il sonno	40	Vino acerbo.	560
Vigilie superflue biasma- re.	41	Vino di diuerse età	562
Vigili e stimate da Pren- cipi.	54	Vino cotto	569. 582.
		Vino di dodeci sorti	573
		Vino	

T A V O L A.

<i>Vino come si debbi usare.</i>	<i>Vso di medicamenti pur-</i>
578.	<i>ganti fa inuecciar</i>
<i>Vino vietato à giouani.</i>	<i>presto.</i> 23
579.	<i>Vso delli antidossi loda-</i>
<i>Vino di che stagione si deb</i>	<i>to.</i> 86
<i>biberi.</i> 580	<i>Vua transmarina.</i> 389
<i>vino antiquo à melā olici</i>	<i>Vua dell'orso.</i> 390
<i>bianco, e dolce; à sangui</i>	<i>Vua di diuerse sorti.</i> 547.
<i>gni, l'acido è austero à</i>	549.
<i>colerici, vecchio potete</i>	<i>Vua passa.</i> 551
<i>à petuisi.</i> 581	Y
<i>Vino troppo vecchio non</i>	<i>Yama.</i> 604
<i>è lodato da Galeno.</i>	<i>Yayagua</i> 604
581.	Z
<i>Vino di pomi dolci, e suoi</i>	<i>Zafrano, & sue qua-</i>
<i>effetti.</i> 588	<i>lità</i> 154. 158.
<i>Vino d'amarene.</i> 588	<i>Zenzero, & sue viri.</i>
<i>Vino di codogni.</i> 588	156. 161.
<i>Vino che ingrossa.</i> 830	<i>Zizole, ò vero Zézeurini.</i>
<i>Viole.</i> 525	351.
<i>Volpe.</i> 300	<i>Zucharo.</i> 544

I L F I N E.

Auttor i citati nell'Opera.

S. Ambrogio.	Carlo Clusio.
Ambrosio Pareo	Crispiniano.
Aristotile.	Castor Durante.
Auicena.	Columella.
Auenzoar.	Dalencampio.
Auerroes.	Dioscoride.
Aenea Syluio.	Dodoneo.
Anguilara.	Francantiano.
Arnaldo Villanoua.	Francesco Galina.
Actio.	S. Gioanni Chri- stomo.
Atheneo.	S. Gregorio.
S. Agostino.	Galeno.
S. Basilio.	Giulio Cesar Scal-
Biblia Sacra.	Giuseppe Passi.
S. Bonauentura.	Giuseppe Quer- cetano.
Bottero.	Garcias Spagnolo
Bucio.	Gulielmo Reghi- no.
Bernardo Penon.	(co.
Cicerone.	Giu-

Giustino Histori-
S. Hieronimo.

Hipocrate.

Hierolamo Car-
dano.

Hesiodo.

Homero.

Horatio.

S. Isidoro.

Isaach Vvacke.

Kyranides.

Lobellio.

Leonardo Fuchf.

Mesue.

Mathioli.

Monardo.

Mercato.

Martiale.

Nicolò Fiorētino

Origene.

Ouidio.

Oribasio.

Odo de Odis.

Paolo Egineta.

Plutarco.

Platone.

Pietro Bellone.

Plinio. (li.

Pātaleo di vercel

Pisanelli.

Pigafetra.

Rondolētio.

Rhasis.

Renealmo.

Seneca.

Socrate.

Serapione.

Schenkio.

Scholiaſtes.

Theuet.

Teofraſto.

Vvechkerō.

Vgone di S. Vitt.

Valerio Maſſimo

Virgilio.

Vliſſe Aldrouād.

REGO.



REGOLE
 PER CONSERVARE
 LA SANITA',
 COMPOSTE DA HUGO BENZO
Senese Medico, & Filosofo:
 CON LE ANNOTATIONI DI
 GIO. LODOVICO BERTAUDO
 Medico, &c.

Et prima dell' Aria.



ON grandissimo studio
 conuiene, che l'huomo
 discaccia da se tutte quel-
 le cose, che puono appor-
 tarli danno alla sanita', & deue quella
 conseruare in conueniente, e propor-

*Si deue
 schifar'o-
 gni cosa,
 che por-
 ti danno
 alla sanita'*

A

tio-

2 Regole della sanità,

tional'harmonia, e temperanza, della quale oltra le virtù dell'animo, nõ si troua cosa più lodeuole, ne tanpo-
come migliore, e desiderabile, si attribuisse alla generatione humana; perche senza essa nissunt'atto, ne virtù

Senza la dell'animo si può mandar'ad alcuno
sanità niss effetto, & in danno (infermandosi il
sua attio corpo) si sforzerà l'huomo à darsi al-
ne si può li studij delle scienze, & delle altre
mādar'ad virtù, & tanto più l'huomo deue ha-
alcun' ef- uer cura, e consideratione alla sanità
feito. sua, quanto che essa hà da giouare nõ solo à se stesso, ma anco ad altri, ò sij-
no sudditi, ò popoli à lui commessi, per la qual cosa bisogna metter'ogni cura, e diligenza degna, e commendabile per la cōseruatione della sanità nostra, la qual col diuino aiuto si conseguirà, mediante le offeruationi dell'infrastrate Regole.

DELL'ARIA. Cap. I.

PRIMO dunque si deue mettere *Habitatio*
ogni studio, e cura, che l'assidua *ne qual se*
sua habitatione, e solito luogo, oue *debba eleg*
hà da dormire, e conferir i suoi nego- *gere.*
tij del gouerno suo, sia nel più saluti- *Btù del-*
fero aria, netto, e puro; quanto più sia *l'aria, e*
possibile, & ciò secondo la diuersità *suoi effet.*
de' tempi: Perilche non solo conse-
guirà grandissimo beneficio per la
manutentione della sanità, ma etiam-
dio conseguirà perfettione, & vtilità
all'intelletto, come chiaramente si
dimostra l'auttorità, e grand'esperien-
za, che han hauuto gl'Antichi, quali
han detto, che l'aria impura, grossa, e *Effetti di*
corrotta non solo offende il corpo, *l'aria im-*
ma grandemēte ingrossa l'intelletto, *pura.*
e la ragione; & quasi adombra, e cir-
conda à guisa d'vna rubigine tutte le
virtù dell'anima. A questo effetto

T A V O L A:

<i>le Indie.</i>	161	<i>Orzo.</i>	398
<i>Oglio di scorza di Cedro.</i>	<i>Oua.</i>		400
172.		P	
<i>Oglio del seme di Limone.</i>		P <i>Alampinus.</i>	678
174.		<i>Palma.</i>	678
<i>Oglio di Codogni.</i>	181	<i>Palmiti.</i>	535
<i>Oglio.</i>	395	<i>pane di diuerse sorti.</i>	480
<i>Olira, rípha.</i>	325	<i>Papíro.</i>	635.
<i>Olíue.</i>	394	<i>Parri de gli animali, &</i>	
<i>Ombo specie di formaggio</i>		<i>sue qualità.</i>	301
106.		<i>Parri de gl'animali, &</i>	
<i>Onzione de piedi per la</i>		<i>loro qualità.</i>	312.
<i>strachezza.</i>	28. 32	<i>Pastinaca.</i>	425.
<i>Opinione delle cose presen</i>		<i>Passere.</i>	271
<i>ti, è d'auenire.</i>	710. 711	<i>Passioni dell'animo da fu-</i>	
<i>Opontia.</i>	609	<i>gire.</i>	14
<i>Ordine del cibarsi.</i>	90	<i>Passione dell'animo, &</i>	
<i>Origano.</i>	524.	<i>suoi nocumenti.</i>	14
<i>Origine dell'allegrezza</i>		<i>Pazienza con l'esempio.</i>	
<i>interiore, e virtuosa.</i>			695.
761.		<i>Pauoni.</i>	275
<i>Origine dell'ubbriachez</i>		<i>Pazzia.</i>	690
<i>za.</i>	806.	<i>Peccore.</i>	287
<i>Orzo.</i>	727	<i>Pensieri di cose terribili,</i>	
<i>Ostraga.</i>	461	<i>spauentevoli.</i>	703
<i>Osseruazioni nel purgar-</i>		<i>Pepe longo, & pepe negro</i>	
<i>se.</i>	58		157.
<i>Ortica.</i>	524	<i>Pepe ríondo à che gioni</i>	
<i>Oro mondo.</i>	325		158.

Per-

T A V O L A.

13

<i>Perche passata l' hora del disnare, si perda l'appe- tito.</i>	71	<i>Pinpinella.</i>	525
<i>Perdici di diuerse sorti.</i>	259.	<i>Pistacchi.</i>	523
<i>Peri.</i>	413	<i>Polastri.</i>	262
<i>Persea.</i>	667	<i>Pomi.</i>	421
<i>Persico.</i>	407	<i>Pondrà specie di nìbio.</i>	282.
<i>Pesci di diuerse sorti.</i>	428	<i>Ponte de limoni.</i>	173
<i>Pesce persico.</i>	444	<i>Porcellana.</i>	417
<i>Petrosemolo.</i>	418	<i>Porco saluatio.</i>	296
<i>Pettini marini.</i>	453	<i>Porro.</i>	126
<i>Peuere di tre sorti.</i>	153	<i>Polmoni.</i>	306
<i>Peuere, & sue qualità</i>	153. 154.	<i>Primauera.</i>	525
<i>Purga, & sagnia quando conuengono.</i>	85	<i>Profumi fatti nel tempo di peste, in Piemose.</i>	19
<i>Purgain sanità, è nociuo con l'austerità, & ra- gione.</i>	75. 83	<i>Prometteo.</i>	730
<i>Purghe prolōganola vi- ta acideale, & abbreuia mola naturale.</i>	86	<i>Prune.</i>	410
<i>Piznta massima.</i>	522	<i>Peste in Piemonte.</i>	19
<i>Picca, ò garrullo.</i>	282	<i>Pulegio.</i>	524
<i>Piedi ai vitelli</i>	312	<i>Purgarsi in che sepo con- uenghi.</i>	59.
<i>pignoli, & sue virtù.</i>	145		
<i>Pillule alefangine, & sue lodi.</i>	66		

Q *uaglia.* 267
*Quiete ociosa del cor-
po, è òtro la sanità.* 28
*Quiete proportionata alle
fatiche del corpo.* 39

Rache.

T A V O L A.

R		di Fracastorio. 120	
<i>Achaele.</i>	724	<i>Rimedio contra l'ubbrichezza.</i> 560.806	
<i>Raffano di tre specie.</i>	127.128.	<i>Rimedio contra le passioni dell'animo.</i> 711	
<i>Rane.</i>	450	<i>Rimedio contra l'amor venereo.</i> 744	
<i>Ranencolo.</i>	525	<i>Riposo doppo la fatica.</i> 27	
<i>Rapa.</i>	495	<i>Riso.</i> 492	
<i>Rape.</i>	127 128	<i>Risposta di uno Philosopho, circa la nobilità.</i> 719	
<i>Regola nella qualità de' cibi.</i>	99	<i>Rizze.</i> 298	
<i>Regole doppo hauer mangiato.</i>	43	<i>Robigli specie di legumi.</i> 493.	
<i>Regole circa il beuer.</i>	43	<i>Rosmarino.</i> 499	
<i>Regole per far smagrire.</i>	832.	<i>Ruta.</i> 497	
<i>Rimedi per tener il corpo lubrico.</i>	74	S	
<i>Rimedi per gli estenuati.</i>	74	S <i>agnia quando conuenghi.</i>	64
<i>Reni de gli animali, & sue qualità.</i>	308	<i>Salamone pesce.</i>	445.
<i>Rimedi ottimicontra l'amor venereo, con effempi.</i>	745	<i>Sale.</i>	510
<i>Rimedi diuersi contra l'ira.</i>	756	<i>Salomone.</i>	728
<i>Rimedi contra la tristezza.</i>	791	<i>Salsa con l'aglio, & suoi effetti.</i>	131
<i>Rimedio contra la peste</i>		<i>Saluia.</i>	515
		<i>Sandalo.</i>	593
		<i>Santo Ambrosio.</i>	728
		<i>Sanità consiste principalmente nella lubricità del</i>	

T A V O L A.

del corpo .	85	Senapa.	508
Sanità quanto s'habbi da		Senatione.	502
prezzare.	2	Sepie.	458
Sarde.	465	Serpillo.	524
Sargaso dell'Acosta.		Sicomoro.	527
601.		Sigillo salomone.	526
Sassifica.	533	Siroppo di cedro, granati,	
Saturegia.	524	& nocumenti.	170
Satyrioni.	530	Soffrir l'inedia è biasma-	
Saul.	723	to.	65
Scorzenera di Spagna .		Sonno proportionato alle	
532.		vigilie.	40
Secacul.	526	Sonno moderato à che gio-	
Sudar nel sonno da che è		ui, con l'esempio & de-	
causato.	42	creto d'Aristotile.	41
Sete naturale, & mento.		Sonno ferma tutte le ena-	
sa.	95	cinationi, salvo il sis-	
Sete tolerabile.	96	dore.	42
Sete eccessiva.	103. 133	Sonno come debba essere p	
Segni con quali si conosco		conservarsi sano.	42
no gli iracondi.	753	Sonno di quante hore deb	
Segni dell'allegrezza e-		ba esser .	43
fteriore.	762	Sonno interrotto che dan-	
Seme del cedro.	170	ni apporti.	47
Seme di codogni, & sue		Sonno à che ci sia dato da	
virtù.	180	Dio.	53
Semenza della canepa.		Sorbe.	38
509.		Sparago.	505
Semola .	325	Specie di uerse in loro qua-	
		lità	

T A V O L A.

<i>lita, & viriù.</i>	154	<i>natura.</i>	769
<i>sino al</i>	157	<i>Timor accidentale, onde</i>	
<i>Speranza.</i>	693	<i>nasci.</i>	770
<i>Spinachio.</i>	500	<i>Timore cō l'historia.</i>	699
<i>Starna.</i>	258	<i>Timore, & suoi dāni.</i>	702
<i>Stitichezza di corpo, co-</i>		<i>Timore di molte specie.</i>	
<i>me si leui.</i>	59		766.
<i>Sturno.</i>	282	<i>Tim re aduentisio.</i>	769
<i>Stoifis pesce.</i>	466	<i>Timore pannico con essenz</i>	
<i>Sturione pesce.</i>	475	<i>pi.</i>	771
<i>Sudori.</i>	85	<i>Tonno pesce marino.</i>	463
<i>Sumach.</i>	527	<i>Tordo.</i>	276
T		<i>Toriora.</i>	271
T <i>Artusani.</i>	538	<i>Triglia pesce marino.</i>	457
<i>Tartusani del ma-</i>		<i>Tristezza, & suoi dan-</i>	
<i>ragon.</i>	676	<i>ni.</i>	607. 688
<i>Tasso.</i>	300	<i>Tristezza di cose contra</i>	
<i>Temalo pesce.</i>	441	<i>la buona fortuna</i>	689
<i>Temistocle.</i>	723	<i>Tristezza per le cose ven-</i>	
<i>Tenca.</i>	446	<i>ture.</i>	696
<i>Terebintho.</i>	526	<i>Tristezza, & dolor del-</i>	
<i>Teriaca, & mitridato</i>	64	<i>l'animo.</i>	698
<i>Teste di diuersi animali,</i>		<i>Tristezza, & suoi effetti</i>	
<i>303.</i>		<i>con essempi.</i>	778
<i>Tesudine</i>	471	<i>Tristezza adulterina.</i>	786
<i>Timor naturale.</i>	767	<i>Tristi, & sue viriù.</i>	537
<i>Timor mondano, & suoi</i>		<i>Trutta.</i>	442
<i>effetti.</i>	768		
<i>Timor nato da dispetto di</i>			

TAVOLA:

V

Valeriana. 524

Varietà de cibi in
una istessa tavola no-
cua. 69

Vbriachezza. 568

vbriachezza vitiosa 795

Vbriachezza lodata. 795

Vcelli acquaticibiasmati.
280.

Vcelli picoli. 283

Veleno che si spegne col
codogno. 182

Venti meridionali, & suoi
nocimenti. 9

Venti causano varie in-
firmità. 20

Vento borreas. 9

Vento aquilonare, & suoi
effetti. 21

Ventose. 85

Ventre de gli animali. 309

Vergogna. 704

Vigilie più cōuenenoli al
huomo che il sonno 40

Vigilie superflue biasma-
te. 41

Vigili e stimate da Pren-
cipi. 54

Vigilie à chi giouano. 56

Vigilie lodate da Orbasio
57.

Vigilie smisurate, & suoi
effetti. 57

Vini mendicati. 565

Vini diuersi in Piemonte.
572.

Vini di Spagna, & di
Nizza di Prouenza.
578.

Vini schiapari. 580

Vini bianchi conuengono
nel mese di Maggio, &
perche. 581

Vini medicati come si fan-
no, & suoi effetti 584

Vini Italiani. 588

Vino adacquato. 164

Vino fresco qual s'ij più
lodeuole. 106.

Vino de codogni, & sue
virtù. 180

Vino. 554

Vino dolce. 560.

Vino acerbo. 560

Vino di diuerse età 562

Vino cotto 569. 582.

Vino di dodeci sorti 573

Vino-

15

T A V O L A.

<i>Vino come si debbi usare.</i>	<i>Vso di medicamenti pur-</i>
578.	<i>ganti fa inuecciar</i>
<i>Vino vietato à giouani.</i>	<i>presto. 23</i>
579.	<i>Vso delli antidoti loda-</i>
<i>Vino di che stagione si deb-</i>	<i>to. 86</i>
<i>biberuer. 580</i>	<i>Vua transmarina. 389</i>
<i>vino antiquo à melā olici</i>	<i>Vua dell'orso. 390</i>
<i>bianco, e dolce, à sangui</i>	<i>Vua di diuerse sorti. 547.</i>
<i>gni, l'acido è austero à</i>	549.
<i>colerici, vecchio potete</i>	<i>Vua passa. 551</i>
<i>à pettinosi. 581</i>	Y
<i>Vino troppo vecchio non</i>	<i>Yama. 604</i>
<i>è lidato da Galeno.</i>	<i>Yayagua 604</i>
581.	Z
<i>Vino di pomi dolci, e suoi</i>	<i>Z Afrano, & sue qua-</i>
<i>effetti. 588</i>	<i>lità 154. 158.</i>
<i>Vino d'amarene. 588</i>	<i>Zenzero, & sue viriù.</i>
<i>Vino di codogni. 588</i>	<i>156. 161.</i>
<i>Vino che ingrossa. 830</i>	<i>Z. zole, ò vero Zézeurini.</i>
<i>Viole. 525</i>	351.
<i>Volpe. 300</i>	<i>Zucharo. 544</i>

I L F I N E.

Auttori citati nell'Opera.

S. Ambrosio.	Carlo Clusio.
Ambrosio Pareo	Crispiniano.
Aristotile.	Castor Durante.
Auicena.	Columella.
Auenzoar.	Dalencampio.
Auerroes.	Dioscoride.
Aenea Syluio.	Dodoneo.
Angulara.	Francantiano.
Arnaldo Villanoua.	Francesco Galina.
Aetio.	S. Giouanni Chriftostomo.
Atheneo.	S. Gregorio.
S. Agostino.	Galeno.
S. Basilio.	Giulio Cesar Scal.
Biblia Sacra.	Giuseppe Passi.
S. Bonauentura.	Giuseppe Quercetano.
Bottero.	Garçias Spagnolo.
Bucio.	Gulielmo Reghin.
Bernardo Penon.	no. (co.)
Cicerone.	Giu.

Giustino Histori-
S. Hieronimo.
Hipocrate.
Hierolamo Car-
dano.
Hesiodo.
Homero.
Horatio.
S. Isidoro.
Isaach Vvacke.
Kyranides.
Lobellio.
Leonardo Fuchf.
Mesue.
Mathioli.
Monardo.
Mercato.
Martiale.
Nicolò Fiorētino
Origene.
Ouidio.
Oribasio.
Odo de Odis.

Paolo Egineta.
Plutarco.
Platone.
Pietro Bellone.
Plinio. (li.
Pātaleo di vercel
Pisanelli.
Pigafetta.
Rondoletio.
Rhasis.
Renealmo.
Seneca.
Socrate.
Serapione.
Schenkio.
Scholiastes.
Theuct.
Teofrasto.
Vvechkero.
Vgone di S. Vitt.
Valerio Massimo
Virgilio.
Vlisse Aldrouād.

REGO.



REGOLE
 PER CONSERVARE
 LA SANITA',
 COMPOSTE DA HUGO BENZO
Senese Medico, & Filosofo:
 CON LE ANNOTATIONI DI
 GIO. LODOVICO BERTAVDO
 Medico, &c.

Et prima dell' Aria.



ON grandissimo studio
 conuiene, che l'huomo
 discaccia da se tutte quel-
 le cose, che puono appor-
 tarli danno alla sanita', & deue quella
 conseruare in conueniente, e propor-

*Si deue
 schifar'o-
 gni cosa,
 che por-
 ti danno
 alla sanita'*

A tio-

DELL'ARIA. Cap. I.

PRIMO dunque si deue mettere *Habitatio*
ogni studio, e cura, che l'assidua *ne qual si*
sua habitatione, e solito luogo, oue *debb' eleg*
hà da dormire, e conferir i suoi nego- *gere.*
tij del gouerno suo, sia nel più saluti- *Borà del*
fero aria, netto, e puro; quanto più sia *l'aria, e*
possibile, & ciò secondo la diuersità *suoi effet.*
de' tempi: Perilche non solo conse-
guirà grandissimo beneficio per la
manutentione della sanità, ma etiam-
dio conseguirà perfettione, & vtilità
all'intelletto, come chiaramente si
dimostra l'auttorità, e grand'esperie-
za, che han hauuto gl'Antichi, quali
han detto, che l'aria impura, grossa, e *Effetti al*
corrotta non solo offende il corpo, *l'aria im-*
ma grandemēte ingrossa l'intelletto, *pura.*
e la ragione; & quasi adombra, e cir-
conda à guisa d'vna rubigine tutte le
virtù dell'anima. A questo effetto

Aria rin- con gran diligēza, si deue ritirar dal-
chiusa, si l'aria rinchiusa, e non elleuata, simil-
deue schi- mente dall'habitatione delle profon-
fare . de valli , & delli luoghi vicini alle la-
 gune, palludi , e fanghi, & se ben con

Aria pu- bellissime ragioni filosofiche , si di-
ra, come mostri , che il puro , e netto aria , &
ancor i pu- così anco ogni altro puro , & sempli-
ri elemen- ce elemento non possi corrompersi, e
ti, come si putrefarsi, nondimeno se tali elemen-
corrompo- ti faranno misti, & parteciparanno de
no . vapori aquosi, e terrestri, s'ingrossa-
 no, & diuentono putrescibili, & cor-
 ruttibili, & tanto più si rendono no-
 ccuoli, quanto più la materia, donde
 procede l'euaporatione, & esalatio-
 ne è peggiore, & più infetta, anzi al-
 cuna volta tali elementi, si corrompo-
 no per la vicinanza d'alcune acque, ò
 terre, e minere venenate , per le quali
 passando huomini, bestie, ucelli, &
 altri animali, per tali luoghi, restano
 morti. Ne si deue alcun marauiglia-
 re

Regula della sanità. 5

re di questo ; perche l'Aria che non *Come l'a-*
spira, passa, e se ne va al cuore , & sen- *ria catina*
do il cuore fonte, & origine della vita *por: noct*
nostra, & di tutte le virtù, riceuendo *mentio al*
in se qualche corruttione, ò infettio- *cuore.*
ne venenata s'estingue, & more.

S'eleggerà dunque d'ogni tempo l'a *Electione*
ria pura, e secondo la diuersità de tē- *dell'aria.*
pi dell'anno temperata nelle proprie
qualità ,

Primieramente nel tempo dell'e- *Nell'esta-*
state, sia l'habitatione ne' luoghi ca- *de qual*
paci , & che contengono in loro pu- *aria si deb*
ro, chiaro, & euentato aria, qual ten- *ba eleg-*
di à fredezza temperata, è sia scoper- *ger.*
to, & drizzato verso l'oriente ; & set-
tentrione , perche non è tardo à scal-
darfi, leuando il Sole , & tosto si rin-
fredda , quando nell'occidente si na-
sconde .

Nel tempo più freddo, si può habi *Qual nel*
tar ne' luoghi più profondi, & che nō *tēpo del-*
habbino tanta euentatione , & ario- *l'inuerno,*

6 *Regole della sanità.*

*Che cosa
se debba
far nel tē
po che l'a-
ria è infet-
ta.*

fità, & siano diffeſi da' venti de mon-
ti, & dall'aria ſettentrionale, ma che
declini à calidità temperata. Se per
forte biſognaſſe trãſſerirſi ne luoghi,
che vi foſſe aria infetto, & peſtilente;
ſi deue grandemente guardare in luo-
ghi capaci de venti, & molto arioſi;
perche in tai luoghi più facilmete per
l'anelito, e fettore paſſa p li pori, &
arterie, & ogni venenofa impreſſione
ſi cōmunica al cuore, mà ſi deue eleg-
ger vna ſtãza chiuſa, la qual vn gior-
no auãti ſij purificata cō l'accēderui
cōpetente fuoco, & ciò ſi farà con le
gna di genepro, ouero di quercia, ò di
cipreſſo, ò ſi potranno purificare con
profumo fatto d'incenſo, e mirra, ò
vero di qualche altrã coſa ordinata
dall'Auttore di Medicina in tal caſo
conueniente.

*Legna at-
ta per fo-
ga a pur-
gar l'aria.*

*Herbe uti-
li per con-
temperar
l'aria.*

Estinto poi il fuoco, & purgate le
ſtanze, ſe farà in tempo di eſtade, ò
vero in tempo di primauera, ò vero
del-

dell'Autunno spargerfi per le stanze delle herbe fresche, che non habino grande humidità, & acquosità, mà si spargeran le foglie di canna verdi, di falici, ò de viti, ò vero de myrthi, & simili refrigeranti, & irrorate con acqua fresca, & aceto, offeruado insieme l'altre regole necessarie con la qual si può preseruare dall'aria pestilente, & se ben nella Prouincia fosse ottimo aria, quando bisognasse, che si visitasse le terre del suo gouerno, è buona cosa vn giorno auanti sia retificato l'aria di sua habitatione col fuoco, e suffumigio fatto con le predette legne, & con spargerui le prenominate cose, & con l'istessa, ò simile irroratione, la causa è che l'aria d'vn palazzo, ò altra habitatione, qual per longhezza di tempo sia stata serrata, facilmente hà potuto riceuer qualche infettione di cattiuè, e putride qualità, perciò sarà bene auanti che anda-

*Come si
debbz gouernarsi,
mutandosi
da vn luogo
à l'altro
in tempo
sospeso.*

*L'habitatione
d'vn
palazzo
longo tempo
perinchiuso,
e sospeso.*

re, hauerle purificate co'l fuoco, qual
sia fatto con legne odorifere, e
buono ratificatore dell'aria infetta;

*Si deve
schivarsi
l'intempe-
ranza del
l'aria.*

Ancora si deuono schiffar tutte le in-
temperanze dell'aria; perciocche sen-
do l'aria principalmente necessaria
alla vita nostra, per l'inspiratione, &
euentatione, che fa ne i pulmoni, refri-
gerando il cuore, & euentando il ca-
lor d'esso, accioche non venghi ad in-
focarsi, come ancora per l'expiratio-
ne mondificando, & espurgando il
cuore da fumosi vapori, & se q'llo fos-
se distemperato, cōmunicarebbe l'i-
stessa distemperanza al cuore, & à tut-
te le altre membra.

*Schivarsi
dane da ec-
cessi cal-
di.*

Si deuono specialmente fuggir le
grandi scalme, & rabbiosi caldi del-
l'estade, perche risoluono i corpi, &
debilitano la virtù digestiua, distrug-
gono l'appetito, & il calor innato, fan-
no essalar gli spiriti, & preparano gli
humori alla putrefattione.

Anco-

Regole della sanità. 9

Ancora li venti meridionali fanno venire quasi simili accidenti, grauan-
 il capo, leuano l'vdito, perciò l'huo-
 mo si deue guardar di non esporfi ad
 essi, à questo effetto han commanda-
 to gl' Antichi, che nel tempo dell'esta-
 te, si debba habitar in luoghi freschi,
 ò palazzi, quali habbino le finestre lar-
 ghe, & aperte verso Borrea, settétrio-
 nale, acciò l'habitatione liberamente
 sia inspirata dall'aria settentrionale.

*Documen-
ti de ven-
ti meridio-
nali.*

*Borreas
vento set-
tentriona-
le.*

Similmēte si deue guardar da vna
 intensissima frigidità dell'aria, & se
 ben il freddo rimesso faccia la dige-
 stione più forte, & vigori il calor na-
 turale concentrandolo alle parti in-
 terne, nondimeno il freddo intenso,
 specialmente spirando Borrea, mor-
 tifica il calor naturale, & induce do-
 lori à nerui, muoue tosse, e catarri, &
 altre passioni al petto particolarmente
 & vesica, & ad altre parti, & essendosi
 nell'inuerno necessariamēte introdotti

*Fuggir bi-
sogna l'ec-
cessiui fre-
di.*

*Danni del
vento Bor-
reale.*

to l'vso del fuoco, si potrà anco schiffar il souerchio scaldarsi ad esso.

*Fuogo di
carbone, e
suoi effe-
tti.*

Si deue ancor auertir con diligenza, che se a caso si dormisse in stanza rinchiusa, & specialmente fatta in modo di testudine, & voltata per tempi freddi, & che sia da ogni banda in modo chiusa, che non possi trãspirare, non s'accendi in quella fuoco de carboni; percioche à tempi

*Venenati
vapori del
carbone so-
no pericu-
losi, et cau-
sano mor-
te.*

nostri alcuni per il fumo, e venenosi vapori del carbone son cascati morti per la prohibita transpiratione d'essi, molti ancora per il pronto soccorso datoli sono scampati dal pericolo della morte. Accade che sendo io in Per-

*Historia
per il va-
por del fu-
mo del car-
bone.*

rugia alcuni miei scolari mi condussero, con gran fretta ad vn suo compagno, qual haueuano lasciato senza loquella, & priuo de sentimèti, pche la sua stanza era fatta à modo di testudine, e haueua fuoco de carboni, subito collocato l'amalato in aria aperta

faccen-

facendoli far le fricationi alle parti estreme, & con odori soavi, e confortanti il cuore, & il ceruello, subito ricuperò la loquella, & sentimento.

Quell'istesso inuerno sendo in Fiorenza appresso la persona dell'Vfficio de' Mercanti, tutti li prigionieri si ritrouorono adormentati, & del certo sariano morti, se non fosse stato, che vn di quelli, qual hauendo ricevuto máco lesione dal venenato fumo del carbone, che gl'altri; per ritrouarsi à caso più vicino all'vscio della prigione, che miserabilmente gridando domandaua aiuto. A questo effetto dunque, se pur ti sia di bisogno, & la necessità ti constringi di vsare il fuoco di carbone incontinente s'aprirà no le finestre, & l'vscio ancora, acciò che li vennenosi fumi d'esso possino transpirare, facendoti chiaro, e certo che il vetro, che per consuetudine si mette nelli carboni poco gioua.

Altra historia.

Come se possi schifare il veleno d'essi.

A N.

ANNO TATIONI

Al Capitolo primo.

L'Huomo creato dall'Onnipotente Dio à sua imagine, & assomiglianza, posto nel giardino delle delizie, fatto ancora signore, e padrone d'ogni cosa creata, è dotato d'ogni scienza, acciò sapesse il bene, & il male, hauendo transgredito il precetto suo, essendo rimasto schiauo alle tentationi del Demonio, Mondo, e Carne; Cagionò che esso fosse sottoposto à tante infermità, tanto dell'anima, come del corpo. Hor per sua bontà, e clemenza hauendoli dato tanti mezzi, per poter ancora ritenere l'impero sopra tutte l'altre cose create, & con la ragione sapersi diffender dal male, & mantenersi sano, mentre che dura la sua caduca vita; Deue prima con tutti i modi scacciare da se ogni passione dall'animo, e procurar di mantener la simetria, ò temperanza del corpo. Hor essendo

sendo l'huomo composto d'anima, e corpo ^{nima, e cor}
 l'vno celeste dipendente da Dio immedia- ^{po.}
 tamente, & l'altro elementare, mante-
 nendosi questa harmonia, tutte le sue at-
 tioni si regularanno con bonissimo ordine,
 e methodo, tanto quelle che depēdono dal-
 l'animo solamente, come sono l'infidamen- ^{Infermità}
 te, ò debole, la quale non conosce le ^{dell'atto.}
 forze, & si sottomette ad ogni male: Dal-
 l'altra sono poi infiniti mali, che dipendo-
 no d'vna, e l'altra parte dalla eguale sym-
 pathia: L'infermità dunque dell'animo
 son tutti i mali affetti repugnanti alla leg-
 ge Diuina, ò contrarij alla sua perfetta giu-
 stitia, & diuina imagine, dalla quale noi
 erauamo creati, la quale era la verissima
 nostra sanità: Sono adunque non altro che
 vna innordinata dispositi. one della Carità,
 ò nel superfluo amore delle cose terrene,
 ouero per difetto dell'amor d'Iddio, perciò
 deuē l'huomo da se in prima scacciar ogni
 passione dell'animo, inaperochè ne rendo-
 no priui della gratia d'Iddio, Sogliono cau-
 sar

14 Regole della sanità:

Le passioni Sar a' corpi humani varie, e diuerse per-
ni dell'a- turbationi, e grandissimo danno alla sani-
nima si de tà: La onde sogliono generar feбри diarie,
ben schi- e putridæ, & in progresso di tempo feбри
uarsi, e p- habituali, & passioni nei hipocondrii, ren-
che. dendo il corpo pieno d'humori vitiosi. So-
 no dunque le passioni dell'animo molte, trà
 le quali le principali sono l'ira, tristezza,
 inuidia, furore, e timore, & tutti questi
 sono souerchi effetti dell'animo, i quali nò
 sono gouernati, e regolati dalla ragione. So-
 no questi furibondi moti paragonati da

Esempio Galeno al caual sfrenato, e indomito, qual
portato da non può sopportar d'esser amaeſtrato, ma
Galeno. con sbalzi, e calzi non solo il maeſtro, ma
 esso ancora taluolta suole precipitarsi. So-

Come offe gliono ancora questi immoderati moti del-
l'ono il cor l'animo mouere il sangue, & i spiriti; Hor
po. cominciando dall'intrinseche parti, hor
Effetti al dall'estrinseche, dall'intrinseche sono l'ira
l'ali o'intrin & allegrezza con i luoro rami, perche
feco. dall'ira nasce l'odio, inimicitia, & altre
Effetti al passioni simili. dall'estrinseche parti nasce
l'estrinse.

il ti-

il timore, e tristezza, dalle quali proven-
gono l'invidia, emulatione, affanno, dolo-
re, cordoglio, & altre simili, de quali suc-
cintamente tratteremo nell'ultimo capo.
Tutti questi affetti, quali deprauano le
menti humane, & insieme affliggono il
corpo si puono facilmete regular con l'uso
della ragione, & altri buoni effempi, pro-
poste da persone intelligenti, e dotti, i quali
in ciò fare sono buoni gl'amici, & eccel-
lenti Medici. A che fare sono più habili i
Theologi, e Confessori, e specialmente se
ritroueranno la materia ben disposta, che
sono i spiriti ben moderati: onde ben dicea
quel Medico. Qualis spiritus, talis est
animus, qui igitur spiritu sunt mo-
derato, & animo sunt moderato, &
benigno. A ciò gioua ancora assai la
filosofia Christiana, che qual si voglia al-
tra insegnata da heretici, e pagani, la qual
filosofia Christiana è distributa in quel nu-
mero ternario, nel qual s'includono Fede,
Speranza, e Carità, dalle quali il buon
Chri.

Christiano può cauare frutti, come dall' Albero della Vita per curarsi d' ogni infermità, che nell' animo li può auuenire.

Deppo la *Gouernandosi l'huomo nelle passioni*
cura del- dell' animo con l' uso della ragione, deue
l' año, deue ancora hauer cura del corpo, procurando
hauer cu- di mantenerlo in debita simetria, accioche
ra della sa la temperanza delle parti corrispondi à
nità del corpo per quella delli humori, & questa à quella
fare una de gli spiriti, e così facendo l'huomo potrà
bona har- attender' à seruir non solo à se stesso, ma à
monia.

Habitatio Iddio, e al prossimo. A questo effetto bi-
ne quale sogna che l' habitatione conforme a' suoi
debbaeffer tempi sia in luogo salubre, & che l' aria
per märe- sia salutifera, cioè euentabile, & non in
nersi sano. luogo rinchiuso, serrato, e stretto, ma che
sia aperto, e spatiofo, lontano da' luoghi
puzzolenti, e da rumori, le stanze siano
assai aperte con copia di fenestre grandi,
e che se sia possibile l' habitatione sia ap-
presso qualche delizioso giardino.

L'aria es *Quanto all' aria, sendo l'aria, come vuole*
ser le prin Galeno nel libro dell' arte med. il princi-
pale

pale che possi immutare i corpi nostri, & per esser l'aria necessario allar inspiratione, senza la qual' è impossibile poter vivere; trugge il. ^{cipal caus}
 Perciò è sommamente necessario, che nro tēpe-
 l'huomo habiti in luogo esposto all'aria ^{ramento.}
 puro, e sincero, cioè che non s'j affetto di ^{Necessità}
 qualche mala qualità, ò alterato nella p- ^{dell'aria,}
 pria sostanza, come vuole Galeno nel suo ^{e di buona}
 go citato; percióche imprime l'aria mal ^{habitatione.}
 qualificata, e corrotta l'istessa mala quali-
 tà, & vizio ne gl'humori del corpo, & in- ^{L'aria s'al-}
 di si come i spiriti si creano nel cuore dalla ^{tera secō-}
 parte più sottile, e più pura del sangue, & ^{do la sua}
 dall'aria inspirata, non può essere, che se ^{Ariz bo-}
 l'aria sarà buona, e pura, che i spiriti au- ^{na per ge-}
 cora non siano puri, e sinceri, e per conse- ^{nerar boni}
 quenza le facoltà tanto animali, come vi- ^{spiriti, &}
 tali, e naturali non s'jno ancora nel luoro ^{come si cre}
 operar pronte. Perciò sogliono dire i no-
 stri Piemontesi, che chi habita ne' luoghi
 paludosi, e doue l'aria suole esser nuuolosa
 che gl'huomini sono di rozzo, e tardo in-
 gegno, come recita il Scaligero contrs il

Val Doch Cardano di quelli di *Val Doch* appresso à
 appresso à Torino: perciò si vede li *Nizzardi* esser
 Torino. d'ingegno molto acuto per habitar' in luo-
Nizzardi ghi alti, e montuosi, & che l'aria in quei
 acuti. luoghi è quasi sēpre salub. e. L'aria ancora

L'aria s'al suole alterarsi secondo la mutatione de'
 tera per la tempi, & specialmente nell'Estate, e In-
 mutatione uerno; perciò ti esorta à schiffare il souer-
 de' tempi. chio caldo, e freddo perche questo è inimi-
Aria fred co à nervi, petto, e palmi, & à tutti gli
 da, e suoi effetti. altri i-strumenti della respiratione, il cal-
Aria cal- do eccessiuo riscalda il sàgne, rifolue gli spi-
 da. riti, & rende il corpo debole, come si vede

ne' caldi troppo eccessivi. Se dunque per
 causa della mutatione de' tempi suole al-
 terarsi l'aria, magg' o mēte sarà alterato,
 e di magg' ordanno à corpi humani, quādo
 è coninquato da puri idi, e mali vapori,
 come benissimo nota il Bucio nel suo trat-
 tato di peste, ch'essendosi scoperto vn poz-
 zo in Roma, che longo tempo era stato
 in vn poz-
 zinchiuso, doue vi era solo vn palmo d'ac-
 qua, tutti quelli, che in erano, sub'ito ca-

Historia
del Bucio
dell'aria
corrotta, e
rinchiusa
in vn poz-
zo.

scorono morti in terra: così vogliono ancora molti, quando l'aria nella propria sostanza è corrotta, che gl'uccelli caschino in terra morti, cioè l'huomo deve in ogni modo sapersi ben conservare, e diffendersi dall'aria ambiente corrotta, ò infetta di qualche mala qualità: A questo effetto se occorresse, che in tempo di pestilenza causato da infection d'aria, bisognasse purificare l'aria, questo si potrebbe far con legne odorate, ò foglie d'esse, come giunee, & in suo difetto potremo noi usare quel del frassino, ò quercia, come vuole l'Autore, & questo ne insegna ancora a far Hipocrate.

Quanto al purgar le stanze mi ricordo che dell'anno Mille cinque cento nonantaneue facendo ne' primi anni la pratica in Polonghera, ove curai la peste furono purificate tutte le stanze de gl'infetti, & purgato l'aria con profumo di colosonia, pece, incenso, & vasa di pino, e per bontà del Signore tutti quelli che habitarono appressati.

Gētē perfi *da che mātē* *tenero la* *peffe lōgo* *tēpo in lō* *rinodelfu* *dette anno*
 sole habitationi de gl' infetti non sentirono alteratione alcuna . Ilche non succedere in Torino per essere stata mantenuta longo tempo da inhumani, e poco timorati d' id-
 dio, da certi empj, e falsi Barbieri , cura-
 tori , e profumieri, & ne pagarono la pe-
 na, perche furono scoperti, & morti sù le
 rode, e tenagliati viui .

Venti can *sano varie* *infermità*
 Del vento scriue Aristonile ne' pro-
 blemi, che il vento hà gran possanza di
 generare le infermità, come ancora non
 si può l'huomo senza quello conseruarsi in
 sanità, ne tan poco l'huomo farsi sano, se
 non sarà purgato da venti legitimi, e pro-
 portionati all' infermità, & temperamen-
 to . La onde sogliono li Medici mandare
Conuale- *scenti de-* *uono mu-* *tar' aria.*
 quelli, che di fresca malattia sono conua-
 lescenti à mutar' aria, & in luoghi che spi-
 ri aria soane, p questo d'ue l'huomo schif-
 far quanto sia possibile il vento meridio-
Vento me *ri terale,* *e suoi ef-* *feciz.*
 nale, per esser caldo, e humido, di sostanza
 crasso, & autore della putredine, per que-
 sto suole render l'vdito debole, la vista ca-
 ligi.

liginosa, graua il capo, rende tutti i sensi
 otusi, e languidi, humetta tutte le parti,
 & particolarmente nuoce alle parti arti-
 colari, perche moue le flussioni à quelle,
 corrompe, e guasta li vini, & finalmente
 suole generar mille mali. Il contrario fa
 il vento Aquilonare, qual per esser freddo, L'Aquilo
 e secco consuma, effica, e tira fuori ogni ^{naro, e suoi}
 superflua humidità, e dà forza à tutte le ^{effetti.}
 parti organiche del corpo, come ben' af-
 ferma Hipocrate nel libro de aere, locis, ^{Hipocrate}
 & aquis. ^{16.}

Quanto all' auertimento del scaldarsi al
 fuoco de carboni recita vn'altra simile hi- ^{Historia di}
 storia Ambrosio da Pareo nella sua chi- ^{Ambrosio}
 rurgia. Così regolandosi l'huomo si con- ^{Pareo.}
 serua in sanità, tanto dell'animo, come
 del corpo.



A N N O T A T I O N I

Al Capitolo primo.

L'huomo creato da Dio onnipotente di sua signoria, e padrone d'ogni cosa creata, è dotato d'ogni scienza.

L'Huomo creato dall'Omnipotente Dio à sua imagine, & asomiglianza, posto nel giardino delle delizie, fatto ancor signore, e padrone d'ogni cosa creata, è dotato d'ogni scienza, acciò sapesse il bene, & il male, hauendo trasgredito il precetto suo, essendo rimasto schiauo alle tentationi del Demonio, Mondo, e Carne; Cagionò che esso fosse sottoposto à tante infermità, tanto dell'anima, come del corpo. Hor per sua bontà, e clemenza hauendoli dato tanti mezzi, per poter ancora ritener l'impero sopra tutte l'altre cose create, & con la ragione sapersi diffender dal male, & mantenersi sano, mentre che dura la sua caduca vita; Dene prima con tutti i modi scacciare da se ogni passione dall'animo, e procurar di mantener la simetria, ò temperanza del corpo. Hor essendo

*Huomo cō
f. s. d'a.*

sendo l'huomo composto d'anima, e corpo ^{nima, e cor}
 l'vno celeste dipendente da Dio immedia- ^{po.}
 tamente, & l'altro elementare, mante-
 nendosi questa harmonia, tutte le sue at-
 tioni si regolaranno con bonissimo ordine,
 e metodo, tanto quelle che depēdono dal-
 l'animo solamente, come sono l'infidamen- ^{Infermità}
 te, ò debole, la quale non conosce le forze ^{dell'ano.}
 forze, & si sottomette ad ogni male: Dal-
 l'altra sono poi infiniti mali, che dipendo-
 no d'vna, e l'altra parte dalla eguale sym-
 pathia: L'infermità dunque dell'animo
 son tutti i mali affetti repugnanti alla leg-
 ge Diuina, ò contrarij alla sua perfetta giu-
 stitia, & diuina imagine, dalla quale noi
 erauamo creati, la quale era la verissima
 nostra sanità: Sono adunque non altro che
 vna innordinata disposizione della Carità,
 ò nel superfluo amore delle cose terrene,
 ouero per difetto dell'amor d'Iddio, perciò
 deuē l'huomo da se in prima scacciar ogni
 passione dell'animo, imperochè ne rendo-
 no priui della gratia d'Iddio, Sogliono cau-
 sar

Le passioni dell'anima si debbono schiarirsi, e purgare. far d' corpi humani varie, e diuerse per-turbationi, e grandissimo danno alla sanità: La onde sogliono generar febri diarie, e putridæ, & in progresso di tempo febri habituali, & passioni nei hipocondrii, rendendo il corpo pieno d' humori vitiosi. Sono dunque le passioni dell' animo molte, trà le quali le principali sono l'ira, tristezza, inuidia, furore, e timore, & tutti questi sono souerchi effetti dell' animo, i quali non sono gouernati, e regolati dalla ragione. Sono questi furibondi moti paragonati da

Esempio Galeno al caual sfrenato, e indomito, qual portatoda Galeno. non può sopportar d' esser' amaestrato, ma con sbalzi, e calzi non solo il maestro, ma esso ancora taluolta suole precipitarsi. So-

Come effe- dono il cor- Po. gliono ancora questi immoderati moti dell' animo mouere il sangue, & i spiriti: Hor

Effetti al- dall' estrin- Pato' strin- fece. cominciando dall' intrinseche parti, hor dall' estrinseche, dall' intrinseche sono l'ira

Effetti al- dall' ira nasce l' odio, inimicitia, & altre l' estrinse. & allegrezza con i luoro rami, perche dall' ira nasce l' odio, inimicitia, & altre passioni simili. dall' estrinseche parti nasce

il ti-

il timore, e tristezza, dalle quali prouengono l'inuidia, emulatione, affanno, dolore, cordoglio, & altre simili, de quali succintamente tratteremo nell' vltimo capo. Tutti questi affetti, quali deprauano le menti humane, & insieme affliggono il corpo si puono facilmente regular con l'vso della ragione, & altri buoni essempli, proposte da persone intelligenti, e dotti, i quali in ciò fare sono buoni gl'amici, & eccellenti Medici. A che fare sono più habili i Theologi, e Confessori, e specialmente se ritroueranno la materia ben disposta, che sono i spiriti ben moderati: onde ben dicea quel Medico. Qualis spiritus, talis est animus, qui igitur spiritu sunt moderato, & animo sunt moderato, & benigno. A ciò gioua ancora assai la filosofia Christiana, che qual si voglia altra insegnata da heretici, e pagani, la qual filosofia Christiana è distributa in quel numero ternario, nel qual s'includono Fede, Speranza, e Carità, dalle quali il buon
Chri.

Christiano può cauare frutti, come dall' Albero della Vita per curarsi d' ogni infermità, che nell' animo li può auuenire.

Doppo la cura dell' animo con l' uso della ragione, deue l' aïo, deue ancora hauer cura del corpo, procurando hauer cura della sanità del corpo per quella delli humori, & questa à quella fare una de gli spiriti, e così facendo l' huomo potrà bona harmonia.

Habitatio Iddio, e al prossimo. A questo effetto bine quale sogna che l' habitatione conforme a' suoi debbaesser tempi sia in luogo salubre, & che l' aria per mare sia salutifera, cioè euentabile, & non in nersì sano. luogo rinchiuso, serrato, e stretto, ma che sia aperto, e spatioso, lontano da' luoghi puzzolenti, e da rumori, le stanze siano assai aperte con copia di fenestre grandi, e che se sia possibile l' habitatione sia appresso qualche delizioso giardino.

L'aria es Quà. o all' aria, sendo l' aria, come vuole ser le prin Galeno nel libro dell' arte med. il principale

pale che possi immutare i corpi nostri, & ^{cipal causi} per esser l'aria necessario all'irrespiratione, ^{sa di dis-} senza la qual'è impossibile poter vivere; trugge il. Perciò è sommamente necessario, che ^{nro tēpe-} l'huomo habiti in luogo esposto all'aria ^{ramento.} puro, e sincero, cioè che non s'ij affetto di ^{Necessità} qualche mala qualità, ò alterato nella p- ^{dell'aria,} pria sostanza, come vuole Galeno nel suo ^{e di buona} go citato; perciocchè imbrime l'aria mal ^{habbitazio-} qualificata, e corrotta l'istessa mala quali- ^{ne.} tà, & vitio ne gl'humori del corpo, & in ^{L'aria s'al-} di sì come i spiriti s' creano nel cuore dalla ^{tera seco-} parte più sottil, e più pura del sangue, & ^{do la sua} dall'aria inspirata, non può essere, che se ^{aria bo-} l'aria sarà buona, e pura, che i spiriti an- ^{na per ge-} cora non siano puri, e sinceri, e per conse- ^{nerar boni} quenza le facoltà tanto animali, come vi- ^{spiriti, &} tali, e naturali non s'ino ancora nel luogo ^{come si cre-} operar pronte. Perciò vogliono dire i no- ^{ano.} stri Piemontesi, che chi habita ne' luoghi paludosi, e dove l'aria suole esser nuuciosa che gl'huomini sono di rozzo, e tardo ingegno, come recita il Scaligero contr il

Val Doch Cardano di quelli di *Val Doch* appresso à
appresso à Torino : perciò si vede li *Nizzardi* esser
Torino d'ingegno molto acuto per habitar' in luo-
Nizzardi ghi alti, e montuosi, & che l'aria in quei
acuti luoghi è quasi sèpre salub. e. L'aria ancora
 L'aria s'al suole alterarsi secondo la mutatione de'
 tera per la tempi, & specialmente nell'Estate, e In-
 mutatione uerno; perciò ti esorta à soffrire il sover-
 de' tempi. ch'io caldo, e freddo perche questo è inimi-
 co à nervi, petto, e palmori, & à tutti gli
 ARIA fred- altri istrumenti della respiratione, il cal-
 da, e suoi do eccessiuo riscalda il sangue, risolve gli spi-
 effetti. ritati, & rende il corpo debole, come si vede
 ARIA cal- ne' caldi troppo eccessivi. Se dunque per
 da. causa della mutatione de' tempi suole al-
 terarsi l'aria, maggior mète sarà alterato,
 e di maggior danno à corpi humani, quando
 Historia è conquinato da puridi, e mali vapori,
 del Bucio come benissimo nota il Bucio nel suo trat-
 dell'aria tato di peste, ch'essendosi scoperto vn poz-
 corrosa, e zzo in Roma, che longo tempo era stato
 rinchiusa in vn pozzinchiuso, doue vi era solo vn palmo d'ac-
 qua, tutti quelli, che in erano, subito ca-
 rirono.

scorono morti in terra: così vogliono ancora molti, quando l'aria nella propria sostanza è corrotta, che gl'uccelli carchino ^{Uccelli carchino} in terra morti, cioè l'uomo deve in ogni ^{sceno esse} modo sapersi ben conservare, e difendersi ^{do la sostanza} dall'aria ambiente corrotta, ò infetta di ^{ria corrotta} qualche mala qualità: A questo effetto se occorresse, che in tempo di pestilenza causato da infection d'aria, bisognasse purificare l'aria, questo si potrebbe far con legne odorate, ò foglie d'esse, come giunee ^{Aria nel} pri, & in suo difetto potremo noi usare ^{tempo di peste, come si} quel del frassino, ò quercia, come vuole ^{purificarsi.} l'Autore, & questo ne insegna ancora a far Hipocrate.

Quanto al purgar le stanze mi ricordo che dell'anno Mille cinque cento nona ^{Peste in} ta noue facendo ne' primi anni la ^{Piemonte} pratica ^{del 1598.} in Polonghera, oue curai la peste furono ^{& 1599.} purificate tutte le stanze de gl'infetti, & purgato l'aria con profumo di colosonia, pece, incenso, & rassa di pino, e per bontà del ^{Profumi} Signore intti quelli che habitarono appressati.

Gente perfi
da che m
tenere la
peste l'og
tempo in To
rinodel su
detto anno

so le habitationi de gl' infetti non sentirono alteratione alcuna . Ilche non succedete in Torino per essere stata mantenuta longo tempo da inhumani, e poco timorati d' id-
 dio, da certi empj, e falsi Barbieri , cura-
 tori , e profumieri, & ne pagarono la pe-
 na, perche furono scoperti, & morti su le
 rode, e tenagliati viui .

Venticau
sano varie
infermità

Del vento scriue Aristotile ne' pro-
 blemi, che il vento hà gran possanza di
 generare le infermità, come ancora non
 si può l'huomo senza quello conseruarsi in
 sanità, ne tanpoco l'huomo farsi sano, se
 non sarà purgato da venti legitimi, e pro-
 portionati all' infermità, & temperamen-
 to . La onde sogliono li Medici mandare
 quelli, che di fresca malattia sono conua-
 lescenti à mutar' aia, & in luoghi che spi-
 ran aia soane, p questo dene l'huomo schif-
 far quanto sia possibile il vento meridio-
 nale, per esser caldo, e humido, di sostanza
 crasso, & autore della putredine, per que-
 sto suole render l'vdito debole, la vista ca-
 ligi-

Conuale-
scenti de-
ueno mu-
tar' aia.

Vento me-
ridionale,
e suoi ef-
fetti.

liginosa, grana il capo, rende tutti i sensi
 ottusi, e languidi, humetta tutte le parti,
 & particolarmente nuoce alle parti arti-
 colari, perche moue le flussioni à quelle,
 corrompe, e guasta li vini, & finalmente
 suole generar mille mali. Il contrario fa
 il vento Aquilonare, qual per esser freddo, L'Aquilo
 e secco consuma, effica, e tira fuori ogni ^{naro, e suoi}
 superflua humidità, e dà forza à tutte le ^{effetti.}
 parti organiche del corpo, come ben'af-
 ferma Hipocrate nel libro de aere, locis, ^{Hipocrate}
 & aquis. ^{se.}

Quanto all'auertimento del scaldarsi al
 fuoco de carboni recita vn'altra simile hi- ^{Historiadi}
 storia Ambrosio da Pareo nella sua chi- ^{Ambrosio}
 rurgia. Così regolandosi l'huomo si con-
 serua in sanità, tanto dell'animo, come Pareo.
 del corpo.



DELL'ESSERCITIO. Cap. II.

*Effercitio,
& suoi ef-
fetti.*

*Quiere
otiosa del
corpo, è cō-
tra la sa-
nità.*

*Essempia
del ferro,
che si con-
suma per
la rubigi-
ne.*

*L'otio, e
suoi effet-
ti.*

L'Effercitio moderato singolarmentè te gioua alla conseruatione della sanità; Perciò deue l'huomo quanto sia possibile schiffar l'otiosa, & superflua quiete, come inimica della sanità: Percioche si come il ferro si cōsuma per la ruggine; Così l'otio cōsuma, & marcisce il corpo humano, perche l'otio hebetta il calor naturale, ingrossa gli spiriti, impedisce che non si faccino le resolutioni delle superfluità, dispone gl'humori alla putredine, immuta la buona, & temperata complessione, & ancora apre la strada à varie, & diuerse infirmità, da quali l'huomo per l'effercitio ordinario moderato, si può totalmente preseruare: Certamente l'effercitio preserua li corpi humani da molte infirmità, & risolue insensibilmente le su-

per-

erfluità d'ogni digestione, & rende dette superfluità più facili all'espul-
sione, per il quale beneficio l'huomo
sta iscufo di prender medicamenti
irreganti, de quali la maggior parte
no partecipi di mala qualità, & in-
chiscono il corpo. proibisse an-
ra l'esercitio l'aggregation delle
arterie, che soglion far le repletioni,
unifica il calor innato, aiuta la dige-
stione, & rende le parti del corpo più
bili à riceuer il nutrimento, come
cora le rende più agili à loro opera.
Deue dunque l'huomo con ogni
dì darsi all'esercitio lodeuole,
a questo però, che non faccia esser
lo, quando il corpo è vacuo, & fa-
lico, ne tan poco subito, quando
lo stomaco è pieno di cibi superflui,
si deue aspettar, che il cibo sia di-
sciolto alla parte inferiore del stomaco.
Deuole ancora, & utile l'esercitio
dopò la secòda digestion, la qual

*L'uso de
purganti
fa inue-
chir pre-
sto.*

*Quando
si del ba
far l'eser-
cizio.*

in alcuni, si fa più presto, in alcuni più tardi, & questo secondo la diuersità delle complessioni, & diuerse qualità de cibi, & si farà l'esercitio all'hora più prossima del mangiare, procurando prima, che il corpo sia purgato da basso dalle feci, & dalle superfluità

Esercitio del gioco della palla piccola. dell'vrine. Io lodo sommamente quei esercitij celebrati da Galeno, & quelli, si deuono obseruare, come esso descrive nel libretto *de usu parue pile*.

L'esercitio rallegra l'animo. Quelli dunque esercitij giouano non solo al corpo, mà etiandio rendono l'animo lieto, perciò come esso dice molti si sono liberati dall'infirmità dell'animo con rallegrarsi, come ancora molti, che si son attristati sono incorsi in quelle. Ancora nell'istesso libro loda Galeno frà gl'altri esercitij di eleger il temperato giuoco della palla piccola, & questo dico non che questo esercitio sia congruo all'honestà de Prelati, mà ciò scri-

uo , accioche essi ancora conoscano l'vtilità, che apporta l'essercitio, & ancora accioche possiano eleggersi più còsultamēte quell'essercitio, al qual si può estender l'honestà della religione . Quello adunque è più lodato essercitio, dal qual segue più proportiona l fatica de tutti i membri, nel giuoco della piccola balla s'essercitano tutte le membra, & nella loro fatica, vi è vna giustitia proportionata.

Qualsiv il più lodato essercitio.

Imperochè le gambe, e le braccia s'affaticano più che le altre parti, & il capo, schena, polmone, & la mēte ancora si moue solatiofamēte scòdo la sua natural essigenza: Perciò la fatica del scrittore è biasmata, pchela mēte sola, & il braccio s'affatica, così tanto manca l'arte della bontà dell'essercitio, quanto inegualmente la fatica si distribuiffe trà tutti i membri. Dopò il predetto modo d'essercitarsi deue l'huomo secondo che l'occafio-

Biasma l'essercitio del scriuer.

ne s'offerisce ofseruare tanto nell'andare, ò caualcare, come andar à caccia, mediocrità. Si deue ancora cōte-

Effercitio nere da gl'efsercitij, per quali l'anneli
biastro. to, e respiratione siano troppo frequē

tati, ò vero che indi ne segua tedio, ò vero, che apportì à membri danno notabile, per il troppo riscaldarsi, si può

Sin à che
tempo si
debb'usa
re l'efferci
tio.

nondimeno perscuerar sino alla stanchezza, & lassitudine esclusiuamēte,

& se in quel tempo si sentirà sudato, sarà bene l'entrar in vna camera ben chiusa, & in luogo caldo, & indi subi-

Sudando.
si come bi
ogna re-
gularsi.

to spegliarsi li pāni dal sudore bagnati, auanti che il corpo sia raffreddato,

insieme farsi legermente con vn panno sottile fregare, & absterger dalle

superfluità del sudore, & poi subito riuestirsi d'altri panni di lino netti, i

quali sijno prima scaldati, se sarà in tempo freddo. Si deue anco guardar

come u-
sarsi deb-
bare' i se
pi freddi.

quanto si può dalla fatica superflua, nè tampoco lasciarsi ingannar dalla

gio.

giouentù , & dalla robustezza della complessione, col far poco conto della sanità; perche quanto più l'huomo si ritroua sano , tanto maggiormente deue procurar di conseruarsi in sanità, & così facendo tardi s'inuechierà l'huomo, & poco s'infermerà, ouero cascando in qualche infirmità cō maggior forza li resiste: tanto più si auuertirà in conseruarsi, venendo qualche occasione emergēte d'andare à caccia, ò guerra di nō faticarsi superfluamente. Si deue ancora ben auuertire , che la quiete, e riposo da farsi doppo longa fatica , che non fa in luogo troppo cumentato, & esposto à venti ; perche facilmete l'aria penetrarebbe per li pori cutanei nelle intime parti del corpo, specialmente sendo l'huomo di rara testura composto .

Ancora è molto vtile il pettinarsi, & con panno aspro lingermente fregarli il capo ogni giorno, quando sarà

*La giouen-
ni, & ro-
bustezza
spesso in-
gannano .*

*Andando
à caccia,
che cosa
si debba of-
seruare.
Riposo do-
po la fati-
ca, come
far si deb-
ba.*

*Pettinar-
si, & sue
utilità .*

rà leuato dal letto la mattina, lauandosi anco vna volta la settimana la testa à stomaco vacuo, insieme nettarsi, e fugarfi ben i capelli, & la cotiga del capo, perche purifica il ceruello da superflui, & caliginosi vapori, & fa la mente più perspicace. Sarà anco vtile lauarsi i piedi vna volta la settimana alla sera, ò nanti cena, ò vero qñ si vā à letto, essēdo digiuno, ouero la mattina fatte che saran le frittioni alla testa, & q̃sto si farà co'l decotto del rosmarino, saluia, di ciperò odorato, & altre simil cose, & ciò nel tēpo dell'inuerno, nell'estade si farà alle p̃dette hore, più spesso; però con acqua tepida, ò decottione di rose, foglie di myrto, ò di simil cose, & ciò oltra altri beneficij, che apporta facilità a sfai, & fa più tranquillo il sogno, impedisse i fumi, che ascendono al capo, & li diuertisse dalle parti superiori alle parti inferiori. Si deue anco auertire.

L'auatione de piedi, quādo far si debba.

L'extinctione dell'inuerno.

L'extinctione per l'estade.

L'utilità del bagno.

tire di nō bagnarsi nelle acque sulfu-
ree, & minerali, saluo li fosse qualche
passion, & affetto che le richiedesse,
perche è di grandissimo nocumento
à corpi sani; percioche il bagno fatto
con dette acque debilita la virtù de
membri principali, come ancora di-
strugel'appetito, & occorredo qual-
che occasione, pla quale fosse forzato
di entrar in simili acque per lauari,
auuertischi di non bagnarsi il capo, e
di nō fermarsi troppo in dette acque,
mà fortir auanti che la cotiga diuen-
ti rossa, auuertendo anco di non ba-
gnarsi nell'acqua attualmēte fredda,
& se li occorresse per qualche vesti-
gio de sudori, ò per purgar il corpo
da humori vitiosi, e superflui, se ciò
sarà nel tempo dell'estate, si farà il ba-
gno in vna tina cō acqua tepida, den-
tro la quale sijno bollite alquante ro-
se, myrto, capiluenere, & altre simili
cose: Nell'inuerno sarà bene entrar
nelle

*Bagni d'a-
que cher-
miali ma-
cono à sa-
ni.*

*Flauerti-
menti nel
bagnarsi
nelle pre-
dette acque
Bagno d'a-
qua fred-
da
Bagno
d'acqua
dolce nel
l'estate.*

Bagno nel nelle stufte non però molto calde, &
le stufte p. dopò l'ablutione, & detterfione del-
l'inverno. le membra, s'attenderà à farsi coprir
 di buoni panni, acciò le parti del cor-
 po non restino offese dalla frigidità
 dell'aria Si deue ancora annotare, che
Auuerfi- ne' tempi di pestilenza sono dannosi
menti del questi bagni fatti in stufte, ò altro
le stufte luogo serrato, perche in questi luoghi
ne' tempi di caldi, p' l'ebullitione del sangue si ri-
este. solgono facilmente gl'humori, & gli
 spiriti, & il contagio de' compagni in
 stanza serrata, e calda facilmente s'ap-
 piglia, & specialmente ne' corpi nudi,
 & riscaldati; imperoche ad vn sol sof-
 fio d'vn' affetto di cōtagio può infet-
 tar tutti gl'altri compagni, sendo che
 l'aria chel'infettato espira necessaria-
 mēte viene inspirato da gl'altri astā-
 ti, & indi ne segue contagio à tutti.

Bagno, L'vso del bagno non deue esser fat-
quando si to subito dopò l'essercitio, mà si de-
debb'a fa- ue far nell'hora, che lo stomaco non
ve.

fia

sia dal tutto vacuo, ne ripieno, saluo che il bagno si facesse per ingrassar il corpo, perche in tal caso vogliono i Medici, che il bagno si vfi doppo il cibo. Percioche il bagno fatto in tempo, che lo stomaco è digiuno, & famelico, effica, & immagrisce, & quando il corpo è ripieno, se si dimora assai tempo nel bagno ingrassa certo, mà si deuue auertire, che chi procura d'ingrassarsi per tal strada non caschi facilmente nelle oppilationi, che sogliono incorrer simili corpi fatolli, e ripieni per l'vso del bagno, perche dette oppilationi sogliono causar molte, e diuerse infermità.

ANNOTATIONI DELL'ESERCITIO necessarie al viuer nostro.

Ogni cosa usata souerchiamente rende danno notabile, come si vede dal superfluo esercizio, il quale se tempera- *utilità dell'esercizio.*

so le habitationi de gl' infetti non sentirono alteratione alcuna . Il che non succedete in

Gète perfi Torino per essere stata mantenuta longo
da che m tempo da inhumani, e poco timorati d' id-
tenero la dio, da certi empj, e falsi Barbieri , cura-
peste l'ò go tori , e profumieri, & ne pagarono la pe-
tepo in l'o na, perche furono scoperti, & morti sù le
rinodelfu rodz, e tenagliati vini .
desto anno

Del vento scriue Aristorile ne' pro-
Venticau blemi , che il vento hà gran possanza di
sano varie generare le infermità , come ancora non
infermità si può l'huomo senza quello conseruarsi in
 sanità , ne tanpoco l'huomo farsi sano , se
 non sarà purgato da venti legitimi, e pro-
 portionati all' infermità, & temperamen-
 to . La onde sogliono li Medici mandare
Conuale- quelli, che di fresca malattia sono conua-
scanti de- lescenti à mutar' aria, & in luoghi che spi-
ueno mu- ri aria soane, p questo dene l'huomo schif-
tar' aria far quanto sia possibile il vento meridio-
Vento me nale, per esser caldo, e humido, di sostanza
ri l'ernale, crasso, & autore della putredine, per que-
e fuor ef- sto suole render l'vdiu debole, la vista ca-
fettu ligi-

liginosa, grana il capo, rende tutti i sensi
 ottusi, e languidi, humetta tutte le parti,
 & particolarmente nuoce alle parti arti-
 colari, perche moue le flussioni à quelle,
 corrompe, e guasta li vini, & finalmente
 suole generar mille mali. Il contrario fa
 il vento Aquilonare, qual per esser freddo, L'Aquilo
 e secco consuma, essica, e tira fuori ogni ^{naro, e suoi}
 superflua humidità, e dà forza à tutte le ^{effetti.}
 parti organiche del corpo, come ben'af-
 ferma Hipocrate nel libro de aere, locis, ^{Hipocrate}
 & aquis. ^{se.}

Quanto all'auertimento del scaldarsi al
 fuoco de carboni recita vn'altra simile hi-
 storia Ambrosio da Pareo nella sua chi- ^{Historia di}
 rurgia. Così regolandosi l'huomo si con- ^{Ambrosio}
 serua in sanità, tanto dell'animo, come Pareo.
 del corpo.



DEL L'ESSERCITIO. Cap.II.

*Effercitio,
& suoi ef-
fetti.*

*Quiere
otiosa del
corpo, è cō-
tra la sa-
nità.*

*Essempio
del ferro,
che si con-
suma per
la rubigi-
ne.*

*L'otio, e
susi effe-
ti.*

L'Effercitio moderato singolarmentè te gioua alla conseruatione della sanità; Perciò deue l'huomo quanto sia possibile schiffar l'otiosa, & superflua quiete, come inimica della sanità: Percioche si come il ferro si consuma per la ruggine; Così l'otio consuma, & marcisce il corpo humano, perche l'otio hebetta il calor naturale, ingrossa gli spiriti, impedisce che non si facciano le resolutioni delle superfluità, dispone gl'humori alla putredine, immuta la buona, & temperata complessione, & ancora apre la strada à varie, & diuerse infirmità, da quali l'huomo per l'effercitio ordinario moderato, si può totalmente preseruare: Certamente l'effercitio preserua li corpi humani da molte infirmità, & risolue insensibilmente le su-

per-

perfluità d'ogni digestione, & rende le dette superfluità più facili all'espulsione, per il quale beneficio l'huomo resta iscufo di prender medicamenti purganti, de quali la maggior parte sono partecipi di mala qualità, & inuechiscono il corpo. proibisse ancora l'esercitio l'aggregation delle materie, che soglion far le repletioni, viuifica il calor innato, aiuta la digestione, & rende le parti del corpo più habili à riccuere il nutrimento, come ancora le rende più agili à loro operare. Deue dunque l'huomo con ogni studio darsi all'esercitio lodeuole, con questo però, che non faccia essercitio, quando il corpo è vacuo, & famelico, ne tanpoco subito, quando lo stomaco è pieno di cibi superflui, mà si deue aspettar, che il cibo sia disceso alla parte inferiore del stomaco. è lodeuole ancora, & vtile l'esercitio fatto dopò la secòda digestion, la qual

*L'uso de
purganti
fa inuec-
chir pre-
sto.*

*Quando
si del ba
far l'esser
citio.*

in alcuni, si fa più presto, in alcuni più tardi, & questo secondo la diuersità delle complessioni, & diuerse qualità de cibi, & si farà l'esercitio all'hora più prossima del mangiare, procurando prima, che il corpo sia purgato da basso dalle feci, & dalle superfluità

Esercizio del gioco della balla piccola. dell'vrine. Io lodo sommamente quei esercitij celebrati da Galeno, & quelli, si deuono obseruare, come esso descrive nel libretto *de usu parua pile*.

L'esercizio rallegra l'animo. Quelli dunque esercitij giouano non solo al corpo, mà etiandio rendono l'animo lieto, perciò come esso dice molti si sono liberati dall'infirmità dell'animo con rallegrarsi, come ancora molti, che si son attristati sono incorsi in quelle. Ancora nell'istesso libro loda Galeno frà gl'altri esercitij di elegger il temperato giuoco della balla piccola, & questo dico non che questo esercitio sia congruo all'honestà de Prelati, mà ciò scri-

uo , accioche essi ancora conoscano l'vtilità, che apporta l'esercitio, & ancora accioche possiano eleggersi più cōsultamēte quell'esercitio, al qual si può estender l'honestà della religione. Quello adunque è più lodato esercizio, dal qual segue più proporzional fatica de tutti i membri, nel giuoco della piccola balla s'esercitano tutte le membra, & nella loro fatica, vi è vna giustitia proportionata.

Imperochè le gambe, e le braccia s'affaticano più che le altre parti, & il capo, schena, polmone, & la mēte ancora si moue solatiofamēte secōdo la sua naturale essigenza: Perciò la fatica del scrittore è biasmata, pchela mēte sola, & il braccio s'affatica, così tanto manca l'arte della bontà dell'esercizio, quanto inegualmente la fatica si distribuiffe trà tutti i membri. Dopò il predetto modo d'esercitarsi deue l'huomo secondo che l'occafio-

Qualsij il più lodato esercizio.

Biasma l'esercizio del scrittore.

ne s'offerisce oſſeruar tanto nell'andare, ò caualcare, come andar à caccia, mediocrità. Si deue ancora cōtere da gl' eſercitij, per quali l'annellito, e reſpiratione ſiano troppo frequē

Eſſercitio nere da gl' eſercitij, per quali l'annellito, e reſpiratione ſiano troppo frequē
biſmaro. tati, ò vero che indi ne ſegua tedio, ò vero, che apportì à membri danno no

Sin à che tabile, per il troppo riſcaldarſi, ſi può
tempo ſi nondimeno perſeuerar ſino alla ſtra-
debba uſa chezza, & laſſitudine eſcluſuar ēte,
rel'eſerci & ſe in quel tempo ſi ſentirà ſudato,
cio. farà bene l'entrar in vna càmera ben

Sudando. to ſpegliarſi li pāni dal ſudore bagna-
ſi come bi ti, auanti che il corpo ſia rafreddato,
ſogna re- inſieme farſi legermente con vn pa-
gularſi. no ſottile fregare, & abſterger dalle

come u- ſuperfluità del ſudore, & poi ſubito
ſi ſi deb- riuellirſi d'altri panni di lino netti, i
ba re' i tē quali ſijno prima ſcaldati, ſe ſarà in
pi freddi. tempo freddo. Si deue anco guardar

quanto ſi può dalla fatica ſuperflua, nè tampoco laſciarſi ingannar dalla

gio.

giouentù , & dalla robustezza della complessione, col far poco conto della sanità; perche quanto più l'huomo si ritroua sano , tanto maggiormente deue procurar di conseruarsi in sanità, & così facendo tardi s'inuechierà l'huomo, & poco s'infermerà, ouero cascado in qualche infirmità cō maggior forza li resiste: tanto più si auuertirà in conseruarsi, venendo qualche occasione emergēte d'andare à caccia, ò guerra di nō faticarsi superfluamente. Si deue ancora ben auuertire , che la quiete, e riposo da farsi doppo longa fatica , che non sia in luogo troppo cūentato, & esposto à venti; perche facilmente l'aria penetrarebbe per li pori cutanei nelle intime parti del corpo, specialmente sendo l'huomo di rara testura composto .

Ancora è molto vtile il pettinarsi, & con panno aspro lingermente fregarli il capo ogni giorno, quando sarà

La giouentù, & robustezza spesso ingannano .

Andando à caccia, che cosa si debba osservare. Riposo doppo la fatica, come far si debba.

Pettinarsi, & sue utilità .

rà leuato dal letto la mattina, lauandosi anco vna volta la settimana la testa à stomaco vacuo, insieme nettarsi, e fregarli ben i capelli, & la cotiga del capo, perche purifica il ceruello da superflui, & caliginosi vapori, & fa la mente più perspicace. Sarà anco utile lauarsi i piedi vna volta la settimana alla sera, ò nanti cena, ò vero qñ si vā à letto, essēdo di giuno, ouero la mattina fatte che saran le frittioni alla testa, & q̃sto si farà co'l decotto del rosmarino, saluia, di cipero odorato, & altre simil cose, & ciò nel tēpo dell'inuerno, nell'estade si farà alle p̃dette hore, più spesso; però con acqua tepida, ò decottione di rose, foglie di myrto, ò di simil cose, & ciò oltra altri beneficij, che apporta facilità assai, & fa più tranquillo il sogno, impedisse i fumi, che ascendono al capo, & li diuertisse dalle parti superiori alle parti inferiori. Si deue anco auertire.

L'auatione de piedi, quando far si debba.

L'extinctione dell'inuerno. L'extinctione per l'estate.

L'utilità del bagno.

tire di nō bagnarsi nelle acque sulfu-
ree, & minerali, saluo li fosse qualche
passion, & affetto che le richiedesse,
perche è di grandissimo nocumento
à corpi sani; percioche il bagno fatto
con dette acque debilita la virtù de
membri principali, come ancora di-
struge l'appetito, & occorrendo qual-
che occasione, pla quale fosse forzato
di entrar in simili acque per lauari,
auuertischi di non bagnarsi il capo, e
di nō fermarsi troppo in dette acque,
mà fortir auanti che la cotiga diuen-
ti rossa, auuertendo anco di non ba-
gnarsi nell'acqua attualmēte fredda,
& se li occorresse per qualche vesti-
gio de sudori, ò per purgar il corpo
da humori vitiosi, e superflui, se ciò
farà nel tempo dell'estate, si farà il ba-
gno in vna tina cō acqua tepida, den-
tro la quale sijno bollite alquante ro-
se, myrto, capipenere, & altre simili
cose: Nell'inuerno farà bene entrar
nelle

*Bagni d'a-
que cher-
miali nuo-
cono à sa-
ni.*

*Hauevi-
menti nel
bagnarsi
nelle pre-
dette acque
Bagno d'a-
qua fred-
da*

*Bagno
d'acqua
dolce nel-
l'estate.*

Bagno nel nelle stufte non però molto calde, &
le stufte p. dopò l'ablutione, & detterfione del-
l'inverno. le membra, s'attenderà à farsi coprir

di buoni panni, acciò le parti del cor-
 po non restino offese dalla frigidità
 dell'aria. Si deue ancora annotare, che

*Auuer-
 menti del
 le stufte
 ne' tempi di
 peste.* ne' tempi di pestilenza sono dannosi
 questi bagni fatti in stufte, ò altro
 luogo serrato, perche in questi luoghi
 caldi, p' l'ebullitione del sangue si ri-

soluono facilmente gl'humori, & gli
 spiriti, & il contagio de' compagni in
 stanza serrata, e calda facilmente s'ap-
 piglia, & specialmente ne' corpi nudi,
 & riscaldati; imperoche ad vn sol sof-
 fio d'vn'affetto di cōtagio può infet-
 tar tutti gl'altri compagni, sendo che
 l'aria chel'infettato espira necessaria-
 mēte viene inspirato da gl'altri astā-
 ti, & indi ne segue contagio à tutti.

*Bagno,
 quando si
 debba fa-
 re.*

L'vso del bagno non deue esser fat-
 to subito dopò l'essercitio, mà si de-
 ue far nell'hora, che lo stomaco non

sia

Regole della sanità. 31

fia dal tutto vacuo, ne ripieno, saluo che il bagno si facesse per ingrassar il corpo, perche in tal caso vogliono i Medici, che il bagno si vfi doppo il cibo. Percioche il bagno fatto in tempo, che lo stomaco è digiuno, & famelico, effica, & immagrisce, & quando il corpo è ripieno, se si dimora assai tēpo nel bagno ingrassa certo, mà si deue auertire, che chi procura d'ingrassarsi per tal strada non caschi facilmente nelle oppillationi, che sogliono incorrer simili corpi fatolli, e ripieni per l vso del bagno, perche dette oppillationi sogliono causar molte, e diuerse infermità.

ANNOTATIONI DELL'ESERCITIO necessarie al viuer nostro.

Ogni cosa usata souerchiamente rende danno notabile, come si vede dal superfluo esercizio, il quale se tempera- *utilità dell'esercizio.*

tamente vien usato, mantien il corpo in sanità, & lo libera da molte infermità, & il contrario auuiene dall'otio. L'essercitio dunque, e di grandissima utilità, perche fomēta il calor innato, & il sopito lo sveglia, scaccia le superfluità delle fuligini in noi generate, e bonissimo remedio a prohibir, che nō si generi pienezza, chiamata da latini Pleora, rende agile il corpo, corrobora i nerui, & le giunture, apre i pori cutanei, per quali escono le fuligini, & superfluità de spiriti, & del sangue; Dall'essercitio vengono corroborate tutte le facoltà, & particolarmente li sensi tanto interiori, che esteriori, si rendono più pronti nelle loro azioni, la facoltà vitale, si rende più vigorosa, la respiratione, si rende più facile, fa che le parti che seruono alla nutritione, più facilmente facino le loro digestioni. Queste sono le dotti, e frutti dell'essercitio fatto temperatamente, & in debito tempo, e luogo. Il contrario suole in noi generar l'otio,

Danni del
l'otio.

l'otio, perche si come l'effercitio dell'ani- L'efferci-
 mo nutrice, corrobora, e diletta l'animo, tio dell'a-
 augmenta la memoria, rende l'huomo nimo.
 dotto, e atto à gouerno de' Prencipi, &
 Republiche; così il contrario fa l'otio,
 perche fa l'huomo negligente, pigro, igno-
 rante, smemorato, misero, sporco, transcu-
 rato delle cose sue domestiche, inhabile al
 cōseglio, & indegno del gouerno de' Pren-
 cipi, & Republiche. Il medemo ancora
 fa al corpo; perche si come il temperato L'efferci-
 effercitio fa al corpo tutti i beni numerati tio tempe-
 di sopra: contrarij effetti partorisce l'otio; rato.
 perche fa l'huomo ventricoso, pigro, mise-
 ro, da poco, debole, e senza calore, genera
 copia di flemma, raffredda, & estingue il
 calore innato, riempie il corpo d'escremen-
 ti, genera apoplezia, mal caduco, ottura-
 tioni nelle viscere, gotte, catarrri, fluxioni:
 & posso ben dire d'hauer visto molti, che
 si sono curati dal mal Francese col solo ef- Mal Frã-
 fercitio. A questo effetto Galeno loda cese guarì
 il ginoco della piccola balla, per essercitar to con l'es-
fercitio.

C

l'ani-

34 Regole della sanità.

mo, & il corpo ancora, à questo effetto ancora da molti viene lodato il giuoco della balla con la rachetta; perche l'huomo senza gran fatica esercita tutte le parti del corpo.

Esercitij Altri esercitij sogliono farsi, cioè quelli lodati da che si faceuano per dilettatione, de quali *Cicerone*. ne fa mentione Cicerone nel libro primo de orat. & questi si sogliono far, ò fatigandosi l'huomo da se stesso solo, ouero con vn compagno, & questi sempre si fanno con grandissimo desiderio, e grande emulatione di vincer' il compagno, come quei che si faceuano ne' gimnasi, saltando, correndo, ò facendo altro simile esercizio, da' quali ne seguiva inuidia, odio, e maledicenza, e da questi esercitij ne seguiva il giuoco della lotta, & altri, de quali ne fa mentione il Mercuriale nel lib. de Arte Gimna-

Esercitij stua, come ancora il Ioberto. Ma adesso lodati da l'esercizio lodato da Medici è l'andare à *Medici*. piedi, ò caualcare, ò il giuocare alla balla piccola, ouero l'andar' à caccia d'animali, come

come ancora il giuocar d'armi, & questi
 tali effercitij si deuono fare, sino che la ri-
 spiratione venghi à esser'alterata, & che
 il corpo cominci à sudare, gioua assai l'es-
 fercitio fatto nelle coline diletteuoli L'es- ^{Esercizio}
 fercitio fatto su'l mare suol'esser di gran fatto su'l
 nocumento, agitando gli spiriti, & gl'hu ^{mare.}
 mori del corpo. Ancora è sommamente
 lodato l'effercitio, che si fa nel danzare, ^{Il danzare}
 come dice Luciano nel libro de saltibus. ^{e sue uti-}
 Qui rectè sciuerè choris decorare ^{lia.}
 Deos hi optimi, & in bello.

Grandemente è lodato l'effercitio del- ^{L'efferci-}
 la caccia; perche l'huomo s'effercita, & si ^{tio della}
 v'assuefacendo alle fatiche. La onde nel ^{caccia, &}
 tempo di guerra può con più facilità so- ^{sue lodi.}
 stentare le ingiurie de mali tempi, tanto
 de' eccessiui caldi, come ancora de gl'ec-
 cessiui freddi, come anche in lenarsi à bo-
 nissima hora, & nel mangiare, e nel cor-
 rer, secondo che s'appresenta l'occasione,
 acquiesce l'animo: La onde l'huomo resta
 più capace, come debba proceder nel tem-

po di guerra, tanto nell'offender, come nel
defenderfi dall'inimico. Perciò Licurgo

Lacedemo-
nij comen-
davano la

legislatore de' Lacedemonij voleua, che li
figliuoli s'esercitassero nella caccia; perche
caccia alli assuefatti in tal' essercitio si rendessero più
figliuoli.

habili, e più pronti nelle occasioni di guer-
ra, come recita Xenofonte. Il simile dice

Candiori
in che cosa
facean'es-
ercitare
suoi figli-
uoli.

Strabone nellib.x. che faceuano i Candio-
ti, i quali voleuano, che i suoi figliuoli nel
progresso della loro vita si esercitassero
correndo, cacciando, e mangiassero à fred-
di, e caldi, & così li faceuano consumare
tutta loro gionentù: Molti Imperatori,

Imperato-
ri, e Präci-
pi, che si so-
no delecta-
ti di cac-
cia.

Rè, & Präncipi si sono delectati di caccie,
come scriue Plutarco del gran Alessan-
dro, & Antioco Rè, Pompeo ancora il
grande vinto i Numidij andaua à caccia
de Leoni, & Elefanti. Gran cacciatori so-
no stati Mitridate Rè di Ponto, e Adria-
no psecutore de' nostri Christiani s'esser-
citaua grandemente nella caccia: Carlo
Magno Imperatore (si come testifica Cu-
spiano) il quale quando si deliberaua d'an-
dare

dare à caccia non guardaua ne caldo,
 ne freddo, ne nene, ne gielo, ne aspre,
 & precipitose Montagne, ne luoghi spino-
 si, & difficili: Il simile faccua il Serenif-
 simo Filiberto Duca di Sauoia, alla cui
 imitatione suol'essercitarsi il Serenissimo
 Vittorio Amedeo Prencipe nostro, il cui
 valor hà rimōstrato nelle occasioni di q̃ste
 guerre: il qual di continuo nō solo essercita
 l'animo in studiij, & cose heroiche, ma ad
 imitatione del predetto Filiberto, è tanto
 auido dell'essercitio della caccia, che non
 teme ne gelo, ne caldo, ne altra ingiuria
 di tempo: ne luogo precipitoso, e difficile da
 passarui. L'altro essercitio è quello che si
 fà sù i carri, e carrozze, il quale è buono à
 valetudinarij, & à quei che sono deboli,
 specialmente se sarà fatto con moto non
 violento. L'ultimo essercitio è l'arte del
 nuotare da' Prencipi nostri nel tempo
 dell'estate tanto celebrato; perche oltre
 che il super nuotare caua alle volue l'buo-
 mo da pericoli grani, e tal volta dalla
 morte

Filiberto
 Duca di sa-
 uoia chia-
 mato gran
 Venus.
 Il Prenci-
 pe di Pie-
 monte Vit-
 torio Ame-
 deo.

Essercitio
 fatto sù i
 carri.

il nuotar
 è lodato.

morte, gioua ancora à conseruar la sanità, & restituisse la persa. Percioche col
 Il nuotar tà, & refrigerar, & humettar le parti gioua à
 à che gio- refrigerar, & humettar le parti gioua à
 ni. molie infermità, che dependano da con-

traria temperatura, specialmente à etti-
 ci, e malencolici, à tifici, & à quelli che so-
 no morsicati da cani rabbiosi: perciò gli
 Antichi teneuano tanto conto dell'arte
 del nuotare, che soleuano per proue bio di-
 re à figliuoli dispersi, e abbandonati. Neq;
 natare, neque literas didicit: la onde

• Agrigen-
 zini gran
 nuotatori
 Geleone.

gl' Agrigentini in gratia di Geleone, che di
 soldato s'era fatto Rè, e Capitano grande
 d'esserciti, fecero vna gran natatoria, la
 quale era di circuito sette stadij, e l'acqua
 era di profondità venti cubiti, oue di con-
 tinuo entravano acque de fiumi, & riuuli
 di fontane; accioche l'acqua di continuo
 vi fosse limpida, e chiara, e vi erano anco-
 ra Cigni, e pesci. Questi sono gl'essercitij
 più vsitati: Che se de tutti io volessi ra-
 gionare, mi bisognaria riempire infinite

Essercitio

carte: Basti solo sapere, che l'essercitio è
 di

di tre sorti, cioè violento, solamente usato di tre sorte da gente di bassa conditione, mediocre, &.

usato da Nobili, & debole, qual' usano i deboli valetudinarij, e conualescenti:

Auertendo, che se l'huomo nō potrà usar l'essercitio, in cambio potrà usar le fricationi fatte secondo il consiglio del Medico:

Auertendo ancora, che se gl'humori rapi- Esercitio
scono le parti superiori, all'hora l'huomo secōdo che
deue essercitar le parti inferiori, & se gli cōcorrono
humori descenderanno alle parti inferiori, gl'humori
e saranno offese, come da tumori oede- alle parti.
matosi, essercitaransi le parti superiori,
come al tirar del pallo, & simili.

DEL VEGIARE, E DORMIRE.

Cap. III.

SI come è cosa ottima per la con- Quiete &
seruatione della sanità vna quie- portiona
te proportionata al moto, & esserci- ta al moto
tio del corpo humano, così ancora
deue esser proportionato il sonno cō

morte, gioua ancora à conseruar la sanità, & restituisse la persa. Percioche col refrigerar, & humettar le parti gioua à molie infermità, che dependano da contraria temperatura, specialmente à etnici, e malencolici, à tifici, & à quelli che sono morsicati da cani rabbiosi: perciò gli Antichi teneuano tanto conto dell'arte del nuotare, che soleuano per prouerbio dire à figliuoli dispersi, e abbandonati. Neque natare, neque literas didicit: la onde

Agrigentini gran nuotatori Geleone.

gl' Agrigentini in gratia di Geleone, che di soldato s'era fatto Rè, e Capitano grande à esserciti, fecero vna gran natatoria, la quale era di circuito sette stadij, e l'acqua era di profondità venti cubiti, oue di continuo entravano acque de fiumi, & riuuli di fontane; accioche l'acqua di continuo vi fosse limpida, e chiara, e vi erano ancora Cigni, e pesci. Questi sono gl' essercitij più vsitati: Che se de tutti io volessi ragionare, mi bisognaria riempire infinite

Essercitio carte: Basti solo sapere, che l'essercitio è di

di tre sorti, cioè violento, solamente vsato di tre sorta gente di bassa conditione, mediocre, & si.

vsato da Nobili, & debole, qual' x sano i deboli valetudinarij, e conualescenti:

Auertendo, che se l'huomo nō potrà vsar l'effercitio, in cambio potrà vsar le fricationi fatte secondo il consiglio del Medico:

Auertendo ancora, che se gl'humori rapi- ^{Effercitio}
scono le parti superiori, all'hora l'huomo ^{secōdo che}
deue effercitar le parti inferiori, & se gli ^{cō}corrono
humori descenderanno alle parti inferiori, gl'humori
ri, e saranno offese, come da tumori oede- ^{alle parti.}
matosi, effercitaransi le parti superiori,
come al tirar del pallo, & simili.

DEL VEGIARE, E DORMIRE.

Cap. III.

SI come è cosa ottima per la con- ^{Quiete}
seruatione della sanità vna quie- ^{portiona}
te proportionata al moto, & efferci- ^{ta al moto}
tio del corpo humano, così ancora
deue esser proportionato il sonno cō

Sonno proportionato alle vigilie.

Dio ha creato l'huomo più tosto per vegliare, che per dormire.

Non si può viver se non si veglia.

le vigilie; perciocche il sonno è simile alla quiete, e le vigilie sono simili alli muouimenti, e benchè l'huomo alternatiuamente hor dormi, hor vegli: nondimeno l'Altissimo Iddio hà creato l'huomo più presto per vegliare, che per dormire, per il buon fine della generatione humana, e l'operatione, qual si fa col studio nelle vigilie. D'onde dicono li Filosofi, che la vigilia è vna dispositione de viuenti, con la quale il calor naturale si spande alle cose esteriori, e gl'animali spiriti si diffondano, à gl'instrumēti del senso, e moto; accioche seruanò all'vso delle operationi: Ma se ben l'huomo sia più tosto creato per vegliare, che per dormire: nondimeno non si può anco viuere longo tempo nelle superflue vigilie, ne tan poco doppo il longo vso di esse l'huomo è atto ad alcuna operatione. Perciò deuesi l'huomo guardare dalle superflue vigilie;

gilie ; imperochè sogliono abbattere le forze , impediscono la digestione, *Vigilie su pflue bias- mase.* risolуюono il calor naturale, & gli spiriti, debilitano il vedere, efficano il ceruello, conturbano la ragione, efficano tutto il corpo , & lo dispongono à varie infermità, per questo fù necessario l'interuento del sonno , ma *Sonno moderato , & che gioni.* moderato, qual restaura gli spiriti risolti dalle lunghe vigilie ; vigora il calore innato, rimoue la stanchezza, tanto della fatica , come della vigilia indotta , fà tutte le operationi naturali più forti , come narra Aristotile nel libro De somno , & vigilia , nel *Aristotile* sonno l'operatione della virtù nutritiva si compisce, & si fà perfetta, e perciò gl'Antichi solcuano mangiar più *Gl'Antichi māgiavano più la sera che la mattina.* la sera, che la mattina , per esser la cena più proquina alla notte, nella quale per rispetto del sonno si celebrapiù perfettamente la digestione. Parimente si deue l'huomo guardare dal su-

per.

Dormire perfluuo dormire;perche sendo super-
troppo à fluo, graua il corpo, snervua le virtù
che nuoci. motiue, e sensitiue, prosterina l'appê-
 titto, graua il capo, finalmente prepa-
 ra il corpo à molte infermità fredde,
 e catarrali, e se ben il sonno aiuti la
 digestione: nondimeno proibisse la
Sonno fer resolutione delle superfluità, la qual si
ma tutte fa nelle vigilie, per esser, che il sonno
le euacua siste tutte le euacuationi, saluo il su-
zioni, sal- dore: occorrendo dunque tal volta,
no il sudo che nel sonno sudasse, all'hora potrà
re. prender cōseglio dal Medico, special-
Sudar nel mente se il sudore si prorôpelse senza
re po che si causa manifesta;perche tal volta vien
dorme, da causato da superflui cibi, quali non
che è cau- può la natura superarli: All'hora è
sato. fatto da su di necessitā l'euacuatione; accioche
Sudorcau non si prepari qualche infermità: Per
fato da su conseruatione dunque della sanità
perfluità deue esser' il sonno ordinato, e tem-
do cibi. perato, & proportionato con le vigi-
Come deb- lie, la qual proportion s'estende alla
lia esser' il no.
sonno p cū
seruarsi fa

terza,

terza, ò quarta parte del nostro tempo . Trà il giorno naturale di venti quattro hore si può cōceder' il sonno di sei, ò sette hore, secondo le complessioni, & vegliar' il restante, che sono hore 17. Guardar si deue ancora di non dormire subito mangiato; percioche graua la testa, il stomaco, moltiplica il catarro, e spesso fa riuoltar' hor d'vn canto, hor dall'altro per il letto, e la profondità del sonno si interrompe, e la digestion s'impedisce . Ancora è buono che incontinente doppo hauer tolto il cibo, che non si stia col capo, e dorso inchinato: ma star quasi sedēdo, e quasi dritto, ouero andar lentamēte senza fatica, per fin à tanto che la prima digestion si celebrata, ò che il cibo sij disceso dallo stomaco al ventre, in modo, che trà il cibo, & il sonno interuenghi la distāza di due hore: In q̃lle hore è lodabile cosa il guardar si dalla occupatio-

Quante hore si cōceda p̃ il dormire.

Biasma il dormir dopo il pasto

Regola dopo hauer mangiato

Nō si deue far nego-

*in, che di-
sturbino
la digestio-
ne.*

*Occupazio-
ni doppo il
pasto.*

*Dormir di
giorno bia-
smato.*

*Di ni, che
apporra.*

*Quando si
può conce-
der.*

ne della mente; perche in quelle tali meditationi il calor naturale si distrahe, e si rimoue dalla digestione, & il ceruello, qual'è organo della virtù cogitativa s'affatica, e facilmente si riscalda, e se rende più facile à riceuer i vapori, e le materie catarrali. Deue adunque quel poco tempo, che farà cosa più laudeuole, e più sana, occuparlo in cose di piacere, e solazzarsi ragioneuolmente. Si deue ancora guardarsi dal non dormir di giorno, qual'è biasmato da tutti gl'Auttori; che debilita l'appetito, moltiplica le humidità catarrali, corrompe il buon colore, induce tutto il corpo à souerchia pigrizia. Ma se à caso tal sonno diurno fosse di consuetudine antica, e longa, si potrà conceder per tutta l'estate, quando i giorni sono grandi, all'hora si può dormire nel mezo di vn'hora, la quale hora deue poi essere compensata col veggiare altrettanto

la.

la fera. Non è ancor buono il dormire su le piume, ne in luoghi doue l'huomo possi riscaldarsi troppo il corpo. Il luogo opportuno per dormirui in tal tempo, deue esser esposto in luogo alquanto fresco, iui ancora bisogna, che vi sian sparse l'herbe refrigeranti di soua nominate, & che siano fresche: si deue ancor dormir spogliato, ò almeno disbotonato inanti il giuppone, & discalciato ancora i piedi, & le gambe; perche così dormendo nuoce meno; perciò che il dormire con vestimenti stretti, e ferrati, & ancora calciato impedisce l'euaporatione, la quale per la callidità del giorno se faria nel sogno; Anzi reflette i fumi alle parti inferiori, li quali alcuna volta inducono grauezza di testa, & delli membri, & impediscono la digestione, & inquiettano il sonno. Ancora è pessima cosa il dormire dopò vna longa

Diassu: il dormir su le piume.

Stanza per dormirui l'estate.

Come bisognador- mir l'estate.

Dopo longa fame,

*non dormi
re bisogna*

fame, & cura il stomaco digiuno; Cō
ciosiache non così bené si ristorano
gli spiriti risolti per il longo vegghia-
re, abbreuia ancor la vita; perche il
calore, & gli spiriti, che per il sonno
abbandonando le parti estreme, si rin-
chiudono alle parti interiori, & così
nella loro virtù attua, per la lormag-
gior vnione sono più intensi, & si vi-
gorano non ritrouando nutrimento,
nel quale possino operar le loro at-
tioni, conuertono all'humido ra-
dicale la loro attione, & essendo esso
cibo dell'innato calore, risolueendolo
più che nō si cōuiene, & rendendolo
più terrestre dà occasione di abbre-
uiar più tosto la vita. Il sonno, che
dourà eleggerli per il migliore è il
notturno; perche per la dispositione
del tempo, per il tranquillo silentio,
per l'oscurità, & frigidità dell'aria,
molte buone bontà in se ritiene; qua-
li lascio, & intermetto di narrare.

*Electione
del sonno.*

Quello

Quello sonno ch'è profondo, mentre *Sonno in-*
che non è eccitato, non deue esser in- *terrotto* ,
terrotto d'alcuno strepito , & occor- *che danni*
rendo, che si interrompesse è cosa mol *apporri.*
to notuiua; perche fa cessare la di-
gestione , & discontinua la sua attio-
ne nel nutrimento .

Il miglior modo, & la miglior figu- *Il miglior*
ra per giacer nel letto, quando si vuol *modo di*
domire, s'èdo la virtù digestiua del sto *collocarsi*
maco languida, si deue primieramen *per dormi*
te vn poco dormire sopra il ventre, & *re.*
il stomaco, & abbracciare vn piuma-
zolo molle fino sotto al stomaco , &
specialmente ciò si deue offeruare,
quando si hà mangiato cose difficili
al digerirsi. Suole ancora tal colloca-
tione dar nella digestione giouamen *Gionamē*
to grandissimo; perche vigora il ca- *ti del dor-*
lor naturale, & non permette, che si *mi re, quā*
generi tanta flegma nel stomaco . *do s'è ben*
Auuertirassi ancora, che il piumazolo *collocato.*
quanto mai sij possibile non si acco- *Auuersti-*
mento del

*piumaz-
lo.*

*Che cosa
si debba fa-
re collocan-
dosi in al-
tro modo.*

*Riasmo
del dormir
suppino.*

sti troppo dalla banda destra della re-
gione del fegato; acciò non si venghi
a riscaldar troppo . Quando pur si
voglia collocarsi in altro modo, con-
uiene prima, che il primo sonno sij fat-
to su'l lato destro, e poi voltarse su'l
lato manco, & indi il riposo deue sem-
pre finir su'l canto destro. Ancora si
deue auuertire di non dormire co'l
corpo supino , cioè in sù , cioè sulla
schena ; percióche dispone il corpo
à varie , e diuerse infermità catarrali,
& humide ; percióche le superfluità
de gl'humori , che douriano correr
per gli propri canalli , come per il
pallato, narici , & altri simili , passa-
no, & si deriuano alla parte postero-
re del ceruello , & riempie l'instro-
mēto , oue reside la memoria, & ra-
dice de nerui motiui, e l'impedisce, &
ottura , che indi non possono fare le
loro attioni libere; oltre di ciò impe-
disce il dormir supino l'inspiratione
del:

dell'aria, insieme ancora li vapori fumosi, che dalle parti inferiori tendono, & vāno al mezzo della testa, come il camino di tutto il corpo: si riflettono, & riuoltano alle parti anteriori del ceruello, il qual stā di sopra, essendo in simil stato collocato, & detti vapori quando si conuertono in humidità, & non hanno la dritta via per discendere, sogliono apportare grandissimo danno, & impedimento ancora à esse parti. Per schiuar questi inconuenienti, si deue dormire col capo eleuato, & proportionalmente ancora il petto, & tutte le parti superiori, & della schiena insieme. Deue ancora esser l'huomo coperto di panni in maggior copia, che quando si veggia; perche nel dormire il calor naturale, & i spiriti si ritraheno alle parti intrinseche, & l'estreme rimangono imponerite di calore. Occorre-

*Come si
debbà dor-
mire.*

*Essendo al
la guerra,*

D seruiti

che cosa si *deue schi-* *uar nel dor-* *mire.* *Luna è suoi* *raggi co-* *me noceno* *serciti ne' campi, si deue grandemen-* *te guardar se tra l'altre cose, che al-* *cun raggio della Luna nō spirasse, ò* *penetrasse per qualche fenestra, ò per*

qualche spiraglio, pciò pcurar si deue *in ogni modo che nō vi ritroui, ò che* *doni adosso dormendo: specialmen-* *te ferèdo, ò percotendo il capo; im-* *pero che genera rehumana, dissolue gli* *humori freddi, fà indurar il screato,* *ò scarcaglio del sangue; percioche* *dormèdo la oue penetra il raggio del* *la Luna, per fenestra, ò spiraglio, fà*

Esser me- *glio domir* *fuori di ca-* *sa, che de-* *tro à i re-* *flessi de'* *raggi lu-* *narj.* *Lume per* *se stesso es-* *ser calefar-* *tiuo.* *assai peggior, & è assai più nociuo che* *il dormire fuori di casa alla scoperta,* *doue la luna circondasse, ò verò irra-* *diasse tutto il corpo; percioche il rag-* *gio intratto per il spiraglio, ò p fine-* *stra con tutto il suo influsso, è hume-* *fattiuo, & in frigidatiuo, & non con* *tanto lume, come il dormire alla sco-* *perta; perche il lume come vogliono* *i Filosofi, è da per se stesso cale-*

fattiuo

fattiuo , auuenga Iddio che per accidente si possa raffreddarsi, mentre che si veste delle virtù de freddi pianetti, & perciò in cāpagna all'apperta vi è maggior copia de lumi, qualli son freno della virtù refrigeratiua ; p questa cagione Aristotile cercaua ne' suoi *Aristotile* problemi , perche le notti, che han plenilunio sono più calde dell'altre .

ANNO TATIONI.

Tutte le cose che sono necessarie al *Si ricerca*
 viuer nostro, chiamate de' medici *la medio-*
 non naturali, de uono esser vsate con debi- *crità in o-*
 to mezzo, modo, e misura: altrimenti so- *gni cosa.*
 gliono abbreviar la vita nostra; causando
 diuerse infermità, d'onde si come il sonno
 debitamente vsato suol generar in noi
 varij, & buoni effetti, il contrario pro-
 duce se sarà vsato souerchiamente, & il
 simile le vigilie. Genera adunque in noi il
 sonno moderato quiete, & tranquillità

52 Regole della sanità.

Del sonno dell'animo, curando insieme molti affetti è suoi effetti. di essa, la onde ben disse Ouidio:

Ouidio. Somne quies rerum placidissime,
Somne Deorum,

Pax animi, quem cura fugit, tu pe-
ctora duris.

Fessa ministerijs mulces reparas-
que labori.

Corroborata, & restaura le forze deboli, aiuta alla digestione, e cōcotione de gl'alimenti, digerisse l'humori crudi, restaura i membri snervati, languidi, e deboli; impedisse ogni sorte di deflusione, la onde i medici lo procurano nelle flussioni, & dolori grandi, augmenta l'humore radicale, & il calor naturale; perciò è chiamato da molti. Refrigerium, & solamen spirituum omniumque corporum egrotorum morbidorumque. Del che

Paulo ne fa mentione Paulo Aegineta nel lib. Aegineta de remedijs cap. de sonno. Nam & cibos concoquit, & dolorem mitigat, lassitudinēsq; lenit, & distentorum

laxitat;

laxitatem efficit: sed & animalium af- *A che fi-*
 fectionum obliuionem inducere po- *ne ne hab-*
 test, & emotam mentis actionem *bia dato*
 corrigere, &c. la onde non è dubio alcu- *Iddio il sò*
 no esser dato all'huomo il sonno p quie- *no.*
 te dell'huomo, come nel Genesi al cap. 2. si *Genesi.*
 legge; perciò hà dato occasione à Gētili di
 annumerar il sonno nel numero de Dei: *Hesiodo*
 Hesiodo lo chiama figlio della notte, come *come chia-*
 ancora Ouidio nella Metamorfosi, la sbā *mi il son-*
 dito à Cimeri, & popoli di Scithia, perche *no.*
 quei popoli, per la frigidità dell'aria, per *Ouidio.*
 esser regione freddissima glaciale, & te-
 nebricosa, et per esser il tempo dell'inuer-
 no la notte congelata, per il più gl'huomi- *Scythi, &*
 ni consumano il luoro tempo in dormire, *habitatori*
 come ancora sogliono far à noi, questi, che *dell'Alpi*
 habitano la sommità dell'Alpi, quali cōsu *dormano a*
 mano quasi tutto l'inuerno in dormire, e *sai.*
 specialmente quei che habitano nella vale *Queiras*
 di Queiras in Delfinato: Quanto al dor- *vale nel-*
 mire del giorno, si deue annotar se l'huo- *l'Alpi del*
 mo è assuesatto à dormir di giorno, che *del Delfi-*
nato.

Nell'estate tali puoano liberamēte dormir di giorno, e te si può specialmēte nell'estate, parimente à quei, cōceder il i quali non han potuto dormire di notte, dormir di per qualche vrgente occasione, Et il simile di giorno.

A chi si sione hanno i membri lassi: à questi se li necessario può conceder il riposare assentati sù vna il dormir chadrega con il capo eleuato, per il spacio di vn hora doppo il pranso. Deuono an- Come deb- co auertire quei i quali son tanto humidi ba dormi- di natura, Et specialmente in quei che re.

Humidi han il ceruello nuuoloso, che di giorno, e di cernel- notte vorriano mai far altra che dormi- lo. re; che à tali se li debba prohibir il sonno tanto di giorno, come di notte, Et concederli tanto spacio per il dormire, quanto basti per la digestione, Et recreatione de' spiriti, Et questo basti quanto al sonno.

*Vigilie
estimate
da pren-
cipi.*

Le vigilie sempre sono state estimate da gran Prencipi, Et sono da Filosofi più celebrate che'l sonno; perciò le sue lodi

con-

cōuiene solo à essi, come recita *Homero* nel 10. dell' *Illiade*. Turpe duci tota sōno- *Homero.*
 cōsumare noctē: pciò *Artaxerse* consu-
 mana quasi tutta la notte nel scriuer suoi
Cōmentarij, come ancora *Epaminonda* *Epaminonda*
 capo de *Thebani*, & gran *Prēcipe*, (come *da filosofo*
 scriue *Celio*, & il *Quercetano*) il quale *Celio il*
 non dormina se nō quel tanto, che li pareua *Quercetana*
 sufficiente, p evitare il danno che all'habi-
 to li portauan le troppe vigilie, et era solito
 auertir, che si douessero gl'huomini leuar
 di notte; per attender alle cose, tātò publi-
 che, come priuate. Disse ancor *Diogene* *Diogene*
Laertio nella vita di *Aristotile*, che detto *Laertio.*
Filosofo per evitare il danno della son- nell'vita
 noienza solea immitar le *Grue*; perciò so- d' *Ariste-*
 leua tener vna balla in mano, & sotto vn *tile.*
 vaso di *Rame*, accioche cascando dal rumo-
 re si potesse desbedarsi. Mà che dobbiamo
 andar cercando ne *Prencipi*, ne *Filo-*
sofi, mà solo considerar la felice vita del *Carlo Ema-*
Serenissimo Carlo Emanuel X^{to} Duca di *nuel Du-*
Sauoia, il qual non solo il giorno, ma la *cz Sancio*
 & solo di

notte intiere consuma il tempo, non in dormire, mà veggiando lo spende in negotij publici, & priuati: come ancora in studi tanto d'Historia, come di Filosofia morale, negotij militari, nelle guerre fatte con Genevrini, Bernesi, Francesi, Möferrini, & ultimamēte con Spagnuoli, & gouerno de suoi Stati, & hà il sonno limitato, che se non in vrgente necessità, mai passa le sue cinque hore del dormire, & il suo mangiare, mai ciba il corpo, che non si senta il stomaco vacuo, la onde non è marauiglia se all'improuiso rispōdi à ogni propositione fattagli; perche dalle moderate vigilie seguono queste doti. Prima aiutano la distributione de spiriti à tutte le parti del corpo, discacciano ogni stupidezza, e torpore de' sensi, & fanno che tutte le facultà del corpo; cioè naturali, vitali, & animali più prontamente facciano le loro operationi: di più dal loro beneficio, la digestione si rende più perfetta, & le superfluità, & escrementi del corpo, come

A che gio-
uano le vi-
gilie.

come honoreuoli più efficacemente vengono scacciate, e chi desidera di veder più altamente le lodi delle vigilie lega Oribasio nel lib. 6. cap. 6. de suoi Collettanei.

All'incontro le vigilie superflue tãto delle cause interne, come esterne sogliono subito immutar il nostro temperamento, & prima il color del volto s'impalidisce, il corpo diuenta magro, li occhi nel capo diuentano concaui, con austero, & tristo aspetto, la fronte se ben serena, & bella la fa diuentare rugosa, & vecchia, guasta tutte le facoltà naturali; & perciò da questo vizio si fa mala, & perversa digestione, la onde si generano in copia crudi, & maligni humori: portano grandissima lesione à spiriti, tanto animal, come ancora vitali, per il concorso de vapori, che ascendono à quelle parti: la onde corrotta, e vitiata la tēperatura del ceruello, de' sensi tãto interni, come esterni, si partono dalla naturale, e insita operatione luoro, & verò le luoro attioni restano più delle vol-

Lodi delle
vigilie di
Oribasio;

Vigilie
smisurate
& suoi
danni.

te deprauate, & si minuifcono da suoi effetti, fogliono scaldar gl' humori, & i spiriti. & indi infimamati fogliono generar ogni sorte di feбри coleviche, ardenti, & infermità secche nel cervello, fogliono ancora generar frenesie, smania, e dellirij; deue l'huomo perciò quando sia possibile schifarsi delle superflue vigilie.

IN QV AL TEMPO L'HVOMO
si debba purgarfe, & tratta de
gl' escretti, & retenti. Cap. IV.

L'euacuar **I**mpedisce la conseruatione della
sanità l'euacuar, q̃l che la natura
deue in se ritenere; & ritener quel che
si deue purgarfi, e ne' paesi nostri non
si ritroua mai corpo tanto tēperato,
che nō habbi bisogno d'esser aiutato
de' medicamenti: però li nostri corpi
deono esser curati almeno vna volta
l'anno, l'anno, specialmente quelli, i quali
son vfi à viuere delicatamente, & di
non

non faticarſe mai : perciò l'huomo *E buono*
 circa al mezzo della Primavera, de- *purgarſi*
 ue purgarſi con ſiroppi, & lingiere po- *nel mezo*
 tioni ; per ilche deue l'huomo in quel *della pri-*
 tempo configliarſi da qualche perito *ma vera.*
 Medico, il quale principalmente at- *Si deue iò*
 tendi alle parti naturali, & nobili, co- *pre confe-*
 me ancor alla cauſa materiale, vento- *gliar co' b*
 ſità, al temperamento di tutto il cor- *perito Me-*
 po, & alla diſtemperanza delle parti, *dico.*
 & ſpecialmēte à quella del ſtomaco, *Oſſeruatione*
 & fegato. Informando ſempre il Me- *ni nel pur-*
 dico del ſtato del ſuo corpo, ſe è deli- *garſi.*
 cato, ò gagliardo di natura, & della
 proprietà dell'aria cōpleſſionale, do-
 ue l'huomo s'è nutrito, e ſe il corpo
 è facile, ò difficile à euacuarſi con le
 medicine deboli, e forti, & ſe frà tan-
 to il corpo foſſe ſtittico dourà in que- *Nella ſti-*
 ſto mezzo procurar d'hauer vna, ò *tichezza*
 due volte il giorno il beneficio del *del corpo,*
 corpo, & ſe ciò non conſeguirà dal- *che coſa ſi*
 la natura, biſogna ſoccorrerla con l'ar- *deu' fa-*
 re.

*Clysteri
per le ven-
trofità.*

te, & ciò si farà con suppositori, ò clysteri lenienti, fatti con decottione cōmune: mà se vi fossero rugiti di ventre; causati da vëtosità, bisognerà attēderà essa, aggiōgēdoui anisi, ò grana di finocchio, fiori di camomilla, & cose simili, aggiōgendoui mezz'onza di benedetta semplice: ò vero vno più forte fatto con l'olio di ruda, e cose simili, ouero riceuertre, ò cinque

*Pilole di
specie se-
condo il bi-
sogno, ò da
mattina, ò
da sera, vna
volta, ò due
la settimana:
perciò che
sono di poca
solutio-
ne, per esser
debolissime,
& non han-
no di bisogno
di guardia,
& sono di
molte virtù,
& approuate,
come dalli
nostri auttori
son lodate.
Sono anco-
ra buone al
dolore, & gra-
uezza del
stomaco, pro-
cedendo da
flegma: sono
di grandissimo
giouamento
nel mondificar
il ceruello, &
il stomaco,
dalli humori
grossi, & put-
ridi: ancora
sono*

pilole di specie, dete alephangine, secondo il bisogno, ò da mattina, ò da sera, vna volta, ò due la settimana: perciò che sono di poca solutio-
ne, per esser debolissime, & non hanno di bisogno di guardia, & sono di molte virtù, & approuate, come dalli nostri auttori son lodate. Sono ancora buone al dolore, & grauezza del stomaco, procedendo da flegma: sono di grandissimo giouamento nel mondificar il ceruello, & il stomaco, dalli humori grossi, & putridi: ancora sono

sono resistenti al catarro , & conferiscono à tutti l'instromenti delli sentimenti , & confortano la virtù digestiua, la cui descrittione per la sua prolissità, & l'oghezza nō le hò messe qui: Mā si cercheranno nel libro chiamato Mesue, doue descriue la ricetta delle pillole elefangine, che queste pillole, sono attissime alle dette indispositioni, come ancora conferiscono alla calidità del fegato, apprendo, & corroborando, e leuādo la sua oppilatione. Et se à caso l'huomo si sentisse debolezza nella digestione dello stomaco , sia portato vn cerotto sopra il *Cerotto* stomaco di semplice mastigo , qual si *per il sto-* farà della sola sua poluere, sciolta nel *maco* suo gno, la quantità d'vn'onza di poluer d'esso, cō tre goccie solamente d'oglio di detto mastigo, ponendolo sopra al fuoco lento , fin à tanto che diuenti liquido , e all'hora subito inanti che s'indurri , sij sparso sopra vn corame alla

alla forma d'un scudo, & subito sij collocato sopra il stomaco.

Questo cerotto così senz'altra ligatura s'accosta al petto, in modo tale, che par che sij incollato sopra, & il portarlo non è fastidioso, ne meno altera il stomaco ad alcuna qualità: mà solamente il conforta nella sua digestione: Ancora vna delle migliori

*Confettio-
ni utile p
il stomaco
& utile
per conser-
uar la sa-
nità.*

confettioni per confortar la digestione, & per giouar al stomaco, è l'vso dell'infra scritta, & è di mirabil giouamento al ceruello, al stomaco, al fegato, alla milza, & conforta la loro digestiua facoltà. E à quelli che son disposti à feбри catarrali, alli dolori delle giunture, de' nerui, alli dolori del ventre, all'hemoroidi presta mirabile aiuto: fa buono l'odorato della bocca, rende il colore, & forma chiara, rimoue la tristezza, & propriamente quella che non si sa la sua radice, mette freno alli humori melancolici, con

forta

forta il cuore, fà liberi i spiriti, & gli
 asstiglia, allegra l'anima, induce buo-
 na memoria, prepara l'huomo à buo-
 ni costumi, e rende i corpi più forti
 per resister contro veneni; Questa
 compositione l'han'ysata molto gli
 Rè Antichi, e questa discriptione, et a-
 le. Piglia rose rosse; di tutti tre i san-
 dali, di ciascuno drame tre, e scrupul
 vno, mastiche, macis, galanga, peuter
 longo, daronico, nocce moscata, garo-
 fan, cinnamomo, assaro, zenzero, spi-
 ca, zafrano, zedoaria, cubebe ana dra-
 ma vna, coralli rossi, & bianchi, mar-
 garite non perforate, fragmenti di za-
 firo hyacinto, smaragdo, sardonio, of-
 fa del cuore di ceruo, limatura d'auo-
 rio, limatura d'oro, limatura d'argen-
 to ana scropoli 2. rabbarbaro, mirra-
 bolani citrini, chebuli, indi ò fian
 negri, epithimo, pietra lazuli scõdo
 l'arte lauata, e preparata ana dr. ss. di
 zucchero bianco lib. ij. ss. si purifica il

zucca-

*Quantità
di detto la
ttuario.*

zuccaro co'l succo di borragine, di buglosa, di melissa di ciascuno onze tre, & se ne fa lattuario: & se l'odor del muschio sarà grato, si giungerà di muschio grani tre, scorze di cedro, somenza di cedro, ben bianco, e rosso, legno aloè, menta secca di ciascuno dramma vna è meza. Di questa confettione se ne può pigliare tre, ò quattro volte al mese, nel spontar del Sole, & sia alla quantità d'un cugiaro, con vn poco di vin puro, & almanco si deue star digiuno appresso tre hore doppo hauer pigliata la detta confettione, prima che si mangi.

*Vso della
theriaca, & del
mitridato
Vso della
sagnia.*

Ancora l'vso della theriaca nell'inuerno, & del mitridato nell'estate è molto lodato dalli nostri auctori, per la conseruatione della sanità. Ancora non si deue subito correr alla flobotomia, ne tampoco esser pronto à esser, se non la necessitā vi sforci, ò la cōsuetudine lo permetti. Adunque do-

acina

uemo con grandissimo studio, e diligenza guardarfi di conseruar il sangue, qual è thesoro della natura, per che auuenga Dio, che quando il sangue pecca, nõ sia miglior euacuatione, che la flebotomia, niente dimeno, quando ancora in quello non è peccato, nõ si fa maggior errore, che flebotomarsi, ò salafarsi, e se p sorte occorresse, che l'huomo hauesse flusso di sangue al naso, ò vero d'hemoroidi, ò vero flusso di ventre, non deuono esser ristretti senza consiglio del prudente Medico; perche il corpo da tal euacuationi non troppo gliarde, si perserua da grãdi, & varie infermità: oltre di ciò sofferrir vna gran fame, e longa, ò vero esser riempito di beuer vino, & mangiare di più, che non si conuiene, prepara il corpo à varij, & diuersi morbi. Il cibo, & il beuer non deuono in modo alcuno esse r riceuuti se prima nõ vie

Nel flusso di sangue del naso, & d'hemoroidi, che cosa si debba fare.

Soffrir l'inedia, e biasmato. Crapula biasmato.

Quando si debba

E ne

mangiar, e beuere. nel l'appetito del beuer, e mangiare, e se l'appetito nō verrà all'hora solita, e segno manifesto, che il cibo preasūto, e stato più che non cōueniua nel stomaco, ò vero che gl'è qualche difetto nella sanità; perciò si deue grādamente attendere, e con grandissima diligeza di nō lasciarsi incorrer nel fastidio del stomaco. Al fastidio dunque del stomacō succedono diuersi mali, & varie, e diuerse infermità, per che à nostri corpi per la continua attione del circostante aria, con l'influsso celeste, & attion del calor innato; succede cōtinua resolutione dell'humido sostantifico, la onde le mēbra si consumano, & richiedono il māgiar per la restauratione della perditione, e consumatione dell'humidità; perche attrahe da gli corpi, ò sij estremità delle vene, & fuga il sangue dalla vena del fegato, & il chilo, cioè il cibo digesto nel stomaco, il quale

*Quando non viene l'appetito all'hora solita, che cosa signifi-
fichi*

Fastidio del stomaco cagion di molti mali.

quale successiuamēte per le vene del mesenterio vā al fegato, & per la suttione fatta da esse parti, si genera indi la fame nella bocca superior del stomaco. In ciascuno dunque sano corpo viuendo con regola ordinata, & debito regimento all'hore sue determinate, gli viene la vera, & legittima fame, inanti la quale l'huomo non deue mangiare, perche mangiando senza appetito, il cibo si rende ab homine uole, & genera fastidio nel stomaco, & rugiti, & si moltiplicano le ventosità, ne tan poco può il fegato pigliar buon sangue, ne tã poco gl'altri membri pono riceuer buon nutrimento, e operar bene in esso, se il cibo farà mal digesto nel stomaco; imperoche nelsun vizio della prima digestione, può esser corretto nella seconda digestione; perche il vizio posteriore non può corregger l'anteriore; per la qual cosa Hypocrate vuol,

Fame come si genera.

Senza l'appetito non si deue mangiare, & mangiando, che cosa causi.

L'error della prima digestione non si può emendar nella seconda.

Hipocrate che d'un cattiuo cibo, e d'vna cattiu
Alcuna ua beuanda, pigliato con appetito sij
*volta es-*atto à generar più lodeuoli humori,
*ser migli-*che vn cibo migliore pigliato sēza ap
*or il catt-*petito; pche quel che si piglia cō dilet
*no cibo,*tatione, il stomaco cō esso, se ne prē.
che il buo
no, de piacere, cō vna naturale ansietà; p

ilche più tosto, & cō più pfecto mo
do si digerisse: si deue ancora auuerti
re, che māgiādo cō vn grādissimo de
siderio, ò sij appetito del stomaco, nō
si faccia furtiua degluttione, ināti la
Hauendo pfecta masticatione; peiò non doue
*buon appet-*mo māgiar cō grāde voracità; impe-
tito non si roche il cibo p la masticatione rice-
*dente tra-*ue alcuna particella della digestionē,
giocir il ci el'error d'essa masticatione nō può ef-
*bo ingor-*fer bē corretta dallo stomaco, & indi
damenie. nō può per cōsequēza perfettionarsi
nella posterior virtù, la onde s'offen-
*Cibo mal*de grandamēte gl'operationi dell'al-
*mafigato,*tre virtù posteriori, & dlla vita insie-
*e suoi dan*mc: la ragion di qsto la porta Aristo-
*ni.*tile

tile ne' suoi pblemi, doue ricerca; p- *Arist. ne*
 che son di più breue vita quei ch'an- *i pblemi p*
 no i dēti rari: mà esso intese de' denti *che cā, chi*
 malselari. Si deue ancora guardarfi *ha i cēti ra*
 dalla supflua repleffione del stoma- *ri sij di più*
 co; perche molti sono, che cō le loro *breue vita*
 crapule, e gran mangiare sono ho- *Crapula*
 micidi di lor istessi, & perciò non *quanto dā*
 dobbiamo mangiare à saturità; mà *no apporri*
 senpre dobbiamo cōseruar nella fi-
 ne qualche reliquia della fame: &
 così l'huomo deue starsene sin'all'al-
 tra hora competente: Non è cosa
 ancora, che generi più repleffione al *Varietà*
 stomaco, & induca crapula, come *de cibi à*
 l'hauer in tauola diuersità de cibi, *un'istessa*
 veramente la moltitudine, ne tira al- *tauola, et*
 la crapula, per l'auuenimento de no- *suoi danni*
 ui, e varij sapori, & per la prepara-
 tione de noue viuande, & varie; Im- *Diuersità*
 peroche stando la facietà del primo, *de sapori*
 e sofficiente cibo, si rinoua più fre- *genera cra*
 sco l'appetito; per ilche molto ne pi- *pula.*

*Repletio-
ne di va-
rietà di vi-
uande no-
civa .*

*Epicurea
sia.*

*Offervatio-
ne per chi
è ripieno .*

glia più il stomaco , che non fa biso-
gno ; per il che non lo può digerire ,
& tanto più è cattiva la repleffione
del stomaco : quanto più è ftata mol-
tiplicata l'affontione di varie viuân-
de ; perche gran nocumento s'appor-
ta per la permiffion del cibo di diffi-
cile digeftione , con il cibo di facile
concottione, come più ampiamente
fi vedrà nel cap. del mangiar, & bere.
Noi malamente vfamo in quefta vl-
tima Epicurea , & detterior età no-
fta , certi fapori non perche fiano
ftati ritrouati diuerfi alettamēti d'ef-
fi , per più mangiare ; mà folo per
mangiar cō più intento , & appetito
grande. Se vi occorrefse qualche fu-
perflua repleffione del beuer , & del
mangiar , fi deue dormire più longa-
mēte , & è cofa affai migliore di fare
aftinenza del fequente paflo ; acio-
che la precedente crapula fìj compē-
fata con la fequente fobrietà , & oc-
corren-

correndo di digiunare nõ sij mai diferto il disnare doppo il mezzo giorno ; perche sofferendo longa fame, si riempie il stomaco di molti mali, & superflui humori;perche succhiando le membra, il nutrimento per cagion dell'intensa, & grande fame, e non venendo cibo estrinfeco; la natura si sforza con ogni studio di rimouer quella trista sensatione, per soccorrere adunque manda gli mali humoriali stomaco, con i quali esso si da appiacere, & indi cessa la fame sin'all'hora dell'altro cibo, se pur non s'interrompe, per la qual cosa so-
 gliano dir i digiunanti non esserli difficile, ne tanpoco il rincrescerli il digiuno, se non in quell'hora, che sogliono mangiare, & che passata l'hora del disnare non han più fame, & patiscono indi il digiuno senza molestia alcuna ; imperoche volendo la natura soccorrere alla trista sensatione.

Digiunando non si dene differrir il disnare.

Perche passata l'hora del disnare, si perdesse l'appetito.

*La cena
parca è mi-
glior, che
il disnar.*

*Cena par-
ca a chi gio-
ni.*

ne, qual chiamiamo fame , e non ven-
nendo di fuori cibo, tramanda à esso
gl'humori de quali il stomaco se ne
compiace, à modo del cibo, & cessa
la fame. Ancora è più d'affai sana l'a-
stinenza della cena, che del disnare,
per esser più ampla la digestion di
notte : non ostante che alcuni dica-
no, che l'astinenza della cena è assai
peggiore; imperoche il sonno sopra-
viene alla vacuità del stomaco , per
la qual causa si proibisce, come co-
sa nociua : mà assai più noce sop-
portar la fame nell' hora del disnare,
che il dormire sopra tal vacuità : sì
per che il cibo non è ancora al tutto
digesto nel giorno , come ancora si
suol far alla sera vna collatione pon-
tificale per refrigerio. Ancora in al-
cuni grassi, flegmatici, & humidi, co-
me ancora à corpi carnosì, e commà-
dato per la conseruatione della sani-
tà vna lingiera cena, ò vero astinen-

za, p la quale p esperienza si ritroua,
che assai gioua l'astinēza della fesa.

ANNOTATIONI.

Non è dubio alcuno, che il ritener
quel che di superfluo, e purgar Purgar
quel che non si deue, non porti grandissi- quelchenò
mo nocumento à corpi humani, & spe si deue, &
cialmente quando l'huomo à suoi tempi ritener l'e
non fa la debita espulsione delle fecie scremeti,
ritenute nel corpo; perche sogliono gene quanto dà
rar in noi varie infermità, la onde Auē- no apporsi
zoar Arabo Medico dottissimo, lodato Auēzoar,
dal gran Auerroè scrisse nel suo Thei & Aue-
sir, che la maggior parte della sanità con roe.
sistea nella lubricità del ventre; perche La mag-
ritenendosi le fecie, si ritengono ancora gior parte
diuersi humori corretti, & facendosi della sani-
ostruttione gl'intestini, di nouo sono tà consiste
assorbiti dalle vene del messenterio; nell'alubri
& indurati dalle vene mandano va cirò del
rij, & diuersi vapori hor al cuore, ventre.
stema.

74 Regole della sanità.

Stomaco, & altre parti. Sogliono ancora
causar diversi altri accidenti, come nau-
sea, fastidio, indigestione, obstru-
zione,

Andar melancolia, dolori, et altri accidētis: erò ciò
a una volta deue l'huomo per mantenersi sano andar
il giorno almeno vna volta il giorno del corpo, &
a la sella, ciò non offeruando, la natura si deue,
sen il cor (come disse l'Autore,) hor con supposi-
po sano. terii, hor con clysteri, ò vero con le pillo-
le da lui lodate, ò vero ne' corpi estenna-

Rimedi p ti, & futri. & di calda natura, con cassia
rener il ò manna, passulla di Corimbo, sebesten
corpo lu- cotti, prune dolci, ò vero con le loro com-
brico. positioni, che sono diacasia lenitiua, &
diacasia con manna. Gioua ancora l'el-

Rimedi p letuario lenitiuo, ò vero l'elletuario scrit-
per l'este- to dal Durando nel suo Thesoro di sani-
niati. tà, ò vero ne' corpi cacogimi, ò sia mal
habituati, gioua l'uso delle prune soluti-

Per li pi- ue con senna, ò vero le passule condite:
uitasi. ne' corpi pituitosi le pillole massichine,
& grani di cartamo scorticati, & man-
giati con fichi di Genoua. Gioua ancora

l'vna

*l'untar il ventre à figliuoli con buttiro, Per gli fi-
aloe, & fielle di vitello, & questi sono gliuoli.
i remedi per tener il ventre lubrico più
celebrati.*

*Del purgarsi, mai il Medico deue pur
gare vn corpo, che sij sano, & se fos- Mai si de
se necessitato à ciò fare, procederà con de ue purgar
stri mezzi, & debita cautela; perche vi quado vn
sono molti che pareo, che stassero bene, & è sano.
indi dalle purgationi sono seguite infer-
mità mortali, ò vero, che nelle purghe
son morti; & ciò prouiene da gl'humo-
ri, i quali stauano ascosti nelle viscere del
corpo, & essi agitati dal purgante medica Danni,
mento, segliono partorir diuersi incon- che fanno
uenienti; perche è commune parer di tut- le purghe
ti i Medici, che la natura mossa esser as- à sani.
sai peggiore, che quando è stabile. Deue
perciò il Medico andarui ben cauto inan-
ti, che consigliar simili purgationi: mà
vi sono molti, che mai non cessano di con-
sigliar tali purghe non solo à infermi, &
conualescenti: mà ancora à sani, &
que.*

76 Regole della sanità.

Hypocrate.
se.

Francan-
ziano.

Hypocrate.
se.

questi tali dourebbero sempre hauer inanti alli occhi quel detto d' Hipocrate nel lib. de Alimento. Natura abundè prestat, omnia omnibus: mà in verità questi non sono veri Medici; perche il buon Medico deue esser ministro di natura, & non perturbatore, la onde meritano tal volta più presto esser domandati questi tali inimici d' essa, & dell' infermi ancora: mà qsti ancora cōmettono molti errori, come dice in quel commentario il Francantiano. Medici enim isti admirandi arbitantes, nisi quis ingressus ad ægrum, & succingens se, vel cataplasma imposuerit, vel perfuderit, adusserit, vel clysterem indiderit, vel venam inciderit, vel cucurbitulas adiunxerit, vel confricuerit, vel nutrierit, aut huiusmodi aliud factitauerit, nihil ab ipso gestum esse artificiosum, quoties ad ægrum accedit, toties peccat. Così se molte volte fanno danno à gl' ammalati? come non faranno à sani? se co-

me disse Hip. 4. aphorif. Sanis hellebo-
 rus periculosus est, q̃a cōuulsiones fa-
 cit? Mā che dirò di certi diabolici, che si
 chiamano falsamēte empirici, cō loro ve-
 tro d'ambimonio, fulligine d'esso, poluer
 di Mercurio chiamato d'essi l' *Algarot*, *
 gli quali sēza nessuna cōsideratione di tē-
 peramento, qualità d'humori, natura del ** O turpe-
cum mine-
rale.*
 morbo, accidenti, che pono impedir le pur-
 gationi, et à, tēpo, cōsuetudine, luogo, arte,
 natura delle parti, p̃ qual bisogna euacua-
 re, & à che hora, come fà il Medico ra-
 tionale senz'altra indicatione tolta: mā *Historie
d'empirici
falsi*
 solo portando false historie de suoi falsi
 medicamenti: (Favoriti ancor da qual-
 che bel spirito, & di autorità appresso
 Prencipi, acciò da Magistrati, & altri à
 cui simil carigo appartiene, sino lasciati
 in pace) ne lasciano passar all'improviso
 molti la barca di Caronte; Come ancor *Medicina
usate da
doniciniol-
le, & bar-
bieri.*
 fanno molte donniciuole, barbieri, & ar-
 tani, & altri simili impostori, con la col-
 loqu. ntida, peplio, esula, titimalli, lathy-

ri, cioè seme, & foglie, ricino, scamonea mal corretta, posta nelle gelladine, et codognate, ò ne' confetti, mechioachan xalapà, grane d'ebullo, di sanbucco, succo di sua scorza, elatterio mal composto; Gratiolla, fermento putrido ben sciolto nell'acqua: Acqua d'aceto stillata al cappello di piombo del Zapata, thymellea; & camelea, chiamata viduifica da gl'antichi; perche facea le donne vedoue à chila pigliaua senza consideratione.

Con molte altre loro falsità, che danno creder à l'ignorante volgo, sogliono

*Causa del
la ruina
dell'infer-
mi.*

tali esser tal volta causa della ruina dell'infermi, causandoli ò morte, ò accidenti pericolosi, ò vero che la malattia resta incurabile, con perpetui dolori, & angoscie. A questo effetto voglio narrar due historie auuenute del 1616. in Tori-

*Historia
d'un, che
vendeva
unagrana*

nò: Occorre, che d'un certo, che fingeu d'esser venuto dall'Indie, portò certe grane da lui chiamate pignoli, & frutti dell'Indie grosse, come quelle del latby-

ri mi-

vi minore: mà vn poco più: le quali nel
 masticarle pungean, & indi lasciauano ^{di lathy.}
 ardor nel pallato, & toltone vna grana ^{ris porca-}
 sola purgaua come fà la fulligine d'an- ^{za d'india,}
 thimonio: hor inanti che tal medicamen- ^{& che ne}
 to fosse ben riconosciuto, molti che ne cõ- ^{fece morir}
 prarono, & trà gl' altri vn hospite, che ^{alcuni.}
 ne pigliò vna mezza grana solamente,
 & hauendolo purgato souerchiamente,
 gli purgò in somma nel fine il sangue,
 & la vita insieme. Il che occorre à mol-
 ti altri, non potendoli giouar, teriache,
 bollo armeno, terra del Meduì, astringē
 ti medicamēti, et altri soliti à darsi in si-
 mil caso: La onde da me scoperto se ne fu-
 gè fuori del stato di S. A. In questo mede-
 mo anno vn Collonello Sarsardo, chiama-
 to S. Casino, (qual combattendo valorosa- ^{Affedio}
 mente del 1617. in Vercelli, assediato da ^{di Vercel}
 Don Pietro di Toledo, General per sua ^{li. 1617.}
 Maestà Cattolica, morse d'vna mos ^{Historia}
 chetata,) infetto di scabie, & do- ^{della infi}
 lori Gallici, quali si medicaua dal Signor ^{fiandici-}
 Isoar. ^{lo quini}
 dz.

Isoardo Gigonio, Nizzardo Medico Eccellētiss. fù mādato ad esso vn certo falso chirurgo Vallesano, il quale gli disse, che li prometteua di guarirlo con vn solo vino, senza tante beuande, & sudorifici: quali erano ragioneuolmente descritti dal Medico: Hor vedendo, che gli prometteua con vn poco di vino, & in tre giorni di volerlo curare, lascia il buon Medico, & aderisce à questo diabolico barbiere, il quale andò alla speciaria di M. Guaschino Battuelli, & senza considerarle cose sopra narrate, pigliò vna balla integra di colloquintida, & essa macerata nel vino bianco, la diede à beuer al paziente, & che ne seguì? non stete molto tempo, che subito da tutte le bande, come fà la tempesta in Mare, d'vna banda all'altra agitati gl'humori, per vomito, & per abbasso con accerbissimi rossioni nel stomaco, ventre, delli qui d'animo, lo purgò in maniera tale, che quando andaua alla sella, uscìua il puro sangue,

gue, come fosse venuto dalla vena aperta, & li purgò più di diece liure di sangue: Mà subito fù da me soccorso con varij, & diuersi rimedij: Se ben stette poi longo tempo à restaurarsi. Infinità d'altri sono occorsi di simili casi, come ancor à Torino d'un maestro da legna del Mondenù, scacciato da quel collegio, che usaua le pillole del Zapata con aloè, scamonea, & colloquintida senza nessuna consideratione à tutti mali, da qual si voglia causa, & in ogni tempo, & diceua che bisognaua curar tutti i mali con simili rimedi; perche per heredità tutti gl'huomini ò poco, ò molto erano inquinati dal mal Francese. Daua ancor costui la poluer di Mercurio, & altri simili, & chiamaua 25. s. o. & à altri fino à 100. scudi p vna cura, dandoli esso il valor di tre, ò quattro fiorini di Piemonte, & di questi tutti ve n'erano molti fino al tempo di Plinio. Vidi vn'altro garzone di bottega, che in vece d'vna dra-

Sanguen-
ta, che us-
cina da
basso per
la Collo-
quintida.

Vn mas-
stro da le-
gna.

Nel tempo
di Plinio
v'erano
simili im-
postori.

ma di Trochisi di spocio di Mesue, di-
 de inauertentemente per hauer fallato
 la scatola, vna drama di quei d'Aland-
 bal, & vensero li accidenti soua ci-
 purgarsi. tati: Questo hò voluto accennare,
 acciò l'huomo quando si vorrà purgare,
 che non lo faccia se nõ in necessit  & con
 medicamenti approuati, e benigni, &
 co'l consiglio di Medico esperto, & che
 fuggi in ogni modo questi inimici di Dio,
 & del Mondo, & che non faccino cos 
 poco conto della loro vita, co'l darla in
 preda   questi mal spenscierati, i quali
 ingannano il mondo, dando vna cosa, per
 vn'altra, chiamando suoi medicamenti,
 con diabolici, & strauaganti nomi, &
 vi andaria tutta la dottrina dell' Abbate
 Trittemio   interpretarli. Con rifi-
 go di leuarti la sanit , lasciandoti in con-
 tinui tormenti, & che   peggio? causano
 morte inopinata: La onde il fin di costo-
 di curar: ro non   di sanare, m  di spogliar le
 borse, & di lasciar pianti, e tormenti
 nelle

Anuerti-
 mento  
 chi si vuol
 purgarsi.
 Il fin de
 mali Me-
 dici non  
 di curar:
 m  di gua-
 d:gnare.

nelle case, che vanno indisposizione.

Il purgarsi poi per elettione, come si ^{Le purghe} che si fan-
dice in alcuni è buono vna volta l'anno, ^{no per elet}
& in altri due, come gl' humori subtili, ^{tione, co-}
& serosi, come è la collera, che alcune ^{me si deb-}
volte causa terzane nell'estate, è ben pur ^{ba fare.}
garsi nella primavera, & vna volta
solamente. Quando si vogliono purgare
gl' humori crassi, & flegmatici, e buono
talvolta purgarsi due volte l'anno, cioè
la primavera, & nell' Autunno, & que
sto è buono à chi patisce malattie lunghe
difficili à curare, come sono gotte, catar-
ri, mal Francese, dolori renali, & affetto
hipocōdriaco: i quali sempre sono in fa-
stidio, & in opprobrio à Medici; per es-
ser difficili à erradicarsi.

Hor habbiamo deto, che i sani in mo-
do veruno, si deuono purgarsi per esser
contra la ragione, & contro la dottrina
di Hipocrate, e ben vero se tal volta, si ^{La purga}
sentisse alterato l'huomo per qualche cau ^{tione à san}
sa estrena, all'hora potrà vjare qualche ^{ni, che dan}
^{no apporiti}

alterante solamente, e non purgante; per che Galleno dice nel lib. Quos purgare deceat, &c. Che i sani nõ si ponno purgar, se non con difficoltà; perche non ritrouando il purgante in che possi aggire, & operare, ò vero non trouando ben disposta la materia tira, se, (& indi agisse in essi) gl'humori dalle vene, e da tutte l'altre parti del corpo, con gran danno d'esso, & poi causa resolution de spiriti, rendendo le forze deboli; escitando vertigini, inducendo tormento, & molestia.

Delle purgationi in genere. Essendo pienezza, ò ne' vasi, ò vero secondo le forze, sarà buono nella Prima uera farsi cauar sangue dal braccio: insieme se sarà di bisogno per le veni hemorrhoidali à chi patisse d'hemoroidi, & che stagnano, ò dalla vena del talo alle donne, che non corrono i suoi mesi, & chi è solito à cauar si sangue, ò vero à chi ha qualche membro mutilato; per diminuir il superabondante sangue, deue ogni anno imminuir il sangue, come ancor per qual-

qualch' altra malattia, che potesse gli venire per causa d' essa, & secondo, che l' huomo si vada inuecchiando deue ancor andar minuendo la quantità d' esso, cioè farse-
ne cauar manco spesso, et in minor copia: Essendo con la pienezza congiunta qualche vitio d' humori, si potrà far l' vn' altro, cioè cauar si sangue, & euacuar si con altre medicine: Hauertendo sempre il precetto d' Arnaldo, che quando con la sola dieta si può guarir l' infermità, & che si può perseruar dal futuro ancora, non deue venir ad altri rimedij. Purgato il corpo vniuersalmente, se ci resteranno in tutto l' habito del corpo vitiosi humori d' euacuare, sano all' hora loda ti i sudori, & le ventose. Le fontanelle poi per li mali, longhi sono celebrate, schiuandole à vecchi, & figliuolini, & à quei che sono consumati.

Quando si
deue far
gnar, &
purgar.

Sudori.
ventose.
Fontanel-
le.

Si deue ancora auuertire per qual parte l' huomo deue purgar si; perche in alcuni gioua purgar si per il vomito, & ciò

Qual par-
te si bon-
da purgar
si.

nell'estate , come vuol Hipocrate ne gli Aphorismi , estate p superiora, hieme auté per inferiora educere oportet. L'altre purgationi sono per le vrine, come nell'ostruptioni del fegato . Altre purgationi, come dal cernello, per il pallato, & narici: ò vero dal petto con espettoranti: si sogliono farse doppo l'altre euacuationi, ò vero mentre che si fanno l'altre, & questo è quanto hò volsuto breuemente accenar della purgatione: auuissando à non assuefarsi tropo à medicine purganti gagliardi; perche se ben per accidente sogliono prolongar la vita, con la longhezza di tempo, frustando il corpo, fanno accelerar la uechiezza ; perciò ben disse Odo de odis, che l'aloè prolunga la vita accidentale . & suole abbreviar la naturale, e questo è quanto al purgar si .

*Le purghe
prolonga-
no la vita
accidenta-
le, & ab-
breuiano
la natura-
le .*

*L'uso del-
l'antidoti
è dato.* *Lodeuole ancora ; (si come riferisce
l'Auttoe ,) e l'uso dell'antidotti , de
quali esso propone vn'antidotto magi-
strale*

strale, qual assai è rispondente all'elletuario di gemme di Mesue : propone oltre la theriacca, & mitridato antidoti usati da' Rè, & Principi: la onde molto si deue marauigliar l'età nostra, la quale hà lasciato l'uso de gl'antidoti de gl'antiqui, mà solo attendono al purgarfi, & euacuarfi con medicamenti purganti, & mission del sangue, ne quali non si douria l'huomo assuefarsi se nō in vrgente necessità : mà l'uso de gl'antidoti, i quali non solo dalle loro manifeste ; mà ancora dalle occulte qualità sogliono portar giouamento à tutte le Viscere, tãto animali, come vitali, & naturali, & per consequenza à tutte le parti, tãto similari, come ancora instrumentali, la onde per essi si mantengono gl'humori in loro debita temperanza; perciò l'harmonia di tutto il corpo debitamente, & con debita proportion e si conserva, come ancora gli spiriti sono più purificati, la onde le facoltà, & sunctioni, si rendono più prouie, & più perfette,

pur che le parti organiche siano nel suo debito essere; perciò non è marauiglia se molti purgano gl'humori, & lasciano il morbo: non attendendo so'o, che ha euacuare, & purgare, & lasciano da parte l'altre cause, che di nouo sogliono repullular altri morbi; perciò meritamente

L'Antido gl'antichi han celebrato tanti antidoti, &
zinon sono la maggior parte da noi negletti, del che
tanto fli- à pena se ne hà memoria di loro, la onde
maticome non è di marauiglia se alcuna volta mol-
facea l'an ti empirici, con l'herbe solamēte, & altri
sichi. semplici medicamenti, facciano stupir la
Empirici plebe, con gran vituperio de Medici;
alcune vol la onde essorto ogni Medico à essercitarsi
se cō l'her nella cognitione de semplici, & comp.
be sole san medicamenti, come ancora nell'arte spa-
no marau givica, & non rimetter il tutto à molti
glie. ignoranti speciali, i quali à pena san di-
Esorta- scerner la latuga, dalla bietola, & alcuna
zion à Me volta à pena san legger, & scriuere, et si
dici. mettono à vn'opera tãto ardua, & diffici-
 le; La onde in ciò meritan grãdemēte d'es-

ser

ser lodati quei Medici , i quali non solo
cōtēti de theoremi vniuersali, & partico-
lari di medicina: mà che diligētemēte so-
ogliono essercitarsi nelle cose souera natu-
rali, & nelle p̄paratione chimiche: come Lode de
Medici.
ancora di quelli che si sogliono essercitare
nelle operationi anatomiche; pilche que-
sti tali , come timorati del Signore Iddio,
& della dottrina d' Hipoc. benemeriti sa-
no conseruar l'huomo in sanità, e scacciar
i mali secondo gl'occorrenti.

Loda ancora l'Autore di procurar la
debita digestione de cibi; per ilche occor-
rendo che ciò non si faccia, loda pigliar Si deue
procurar
la debita
digestion
de cibi.
il consaglio del Medico; perche l'indige-
stione genera imperfetto chilo, la onde nō
si può far buona la sanguificazione; perciò
occorrendo deue il Medico considerer se
sarà da crudità , ò da calidità; perche
questa si conosce dalle fumosità, & que-
sta sola causa l'ephemera da crudità, & Crudità
Crudità
nidorosa,
& acida
eruttationi estuati, et nidorose, & si suol
curar come vol Gal. nel lib. de locis affe-

Et is, cō la Hiera semplice: l'altra dall'er-
vutuationi accide si conosce, e si cura co'l
diatrion pipereon : Di più conoscendo il
Medico altre cause, come è la semplice
intemperie, ò vero composta, potrà soc-
correre l'huomo con varij modi, & diuer-
si rimedij, tanto locali, come presi per
bocca.

REGOLE DI MANGIARE, & bere. Cp. V.

*Mangiar,
& bere de
uono esser
moderati.* **R**esta di mettere le regole del
mangiare, e beuere, quali deuo-
no esser misurati secondo l'vso, &
tolleranza della virtù. Noi adonche
non viuiamo, acciò che mangiamo,
mà mangiamo à fin che viuiamo.
La onde dicono gl'antichi Auttori,
*Superfluo
mangiar,
e bere, che
danni ap-
porti.* & l'esperienza lo dimostra, che sia
molto nociuo il mangiare, e bere,
che inciti nausea, ò vero angoscia, &
che apportì grauezza al stomacho,

&

& alli hipocôdrij, & che genera infla-
 tioni in quelle parti. Sono gli hy-
 pocondrij due parti del ventre, cioè
 destro, & sinistro; l'vno sotto al fe-
 gato, e l'altro sotto la milza. Ancora
 è più dannoso il superfluo beuer, che
 il superfluo cibo; perche distempe-
 ra le parti naturali, & fà souranatar
 il cibo nel stomacho. In vn cor-
 posano, e miglior quel nutrimen-
 to, che è più soave al gusto, e
 la natura facilmente abbraccia; per-
 che per certa dispositione naturale,
 meglio s'abbraccia dal stomaco, &
 meglio si digerisse; Mà se il corpo
 è infermo, & distemperato, non
 deue vbedir all'appetito; perche la
 naturale dispositione del corpo ap-
 petisse cose à lei simili, & l'appe-
 tito fuori del naturale appetisse le
 contrarie. Bisogna dunque auuer-
 tir, che se per la lassitudine del
 stomaco occorresse, che il cibo più
 pre-

*Hypocon-
drij.*

*Danni del
beuer trop-
po.*

*Cibi di mi-
glior nu-
trimento.*

*Appetito
naturale.*

*Lubricità
del stoma-
co.*

*Astringe-
si quando
sono conne-
nienti.*

presto descendesse, che non fosse di bisogno, in tal caso si deuono pigliare nel principio della mensa cose astringenti, confortatiue del stomaco; perche aiutano la perfettione della digestione del cibo, per esser, che le cose stitiche, & astringenti tolte auanti al pasto, rendono il corpo stitico, & ritengono il cibo nel stomaco, intanto che sia digesto, & tolte doppo il pasto per la loro compressione, rendono il corpo lubrico, & flussibile, si può nōdimeno alcuna volta prender nel fine del pasto: (mā in poca quātità) qualche cibo astringente, per sigillo del stomaco: come sono li codogni, & peri cotti, coriandri, ò vero vn poco di formaggio; perche dalla loro sigillatione cōfortata la bocca del stomaco, & il calor naturale, intento alla digestione non lascia ascender tanti vapori al capo.

Li frutti humidi, & lubrificanti, *Frutti,*
 come sono le vghe, fichi freschi, me- *quando si*
 lioni, & simili, deuono esser permes- *denono u-*
 si auanti ogn'altro cibo, & doppo *fare.*
 quelli si deue tardar à pigliar altri ci-
 bi, mà si deue lasciar fin tanto, che
 discendono al fondo del stomaco, &
 all' hora è bene mangiare; accioche
 discorrino. Nell' estate si deue con *Nell' estate*
 ogni studio procurare di mangiar al *ta, quando*
 la più fresca hora, e in luoghi più fre- *si debba*
 schi. Nel tempo dell' inuerno è be- *mangiare.*
 ne il scaldarsi l' estremità delle mem- *Nell' inuer-*
 bra al foco dopò il pasto; perche l'e- *no, che co-*
 stremità delle membra rimangono *sa si debba*
 in quel tempo impotente di calore, *osservare.*
 il quale all' hora si ritira alle parti in-
 terne. Li cibi nell' inuerno si deuono
 mangiar attualmēte caldi, & nel-
 l' estate attualmente freddi, ò tempe-
 rati. Si deue anco notare, che nel- *Digestion.*
 l' inuerno, & tempi freddi per la re- *più perfe-*
 trattion del calore naturale alle par- *ta nell' in-*
 ti *verno.*

*Bere,
quando bi
sogna.*

ti interne, la digestione si fa più perfetta, che nell'estate; perche all'hora per la calidità dell'aria il calor naturale, si disparte alle parti esterne, & si risolve, e debilita, perche la virtù vnita è più forte, che la disperfa. A questo effetto li corpi nell'inuerno, che viuono delicatamente, e non sono assuefatti à grandi esercitij, deuono vsar cibi di buon nutrimento, & di facile digestione, & māgiar alquāto più che nell'estate, per esser nell'inuerno, il calor naturale più vnito, & più forte à far la digestione, che nell'estate. Il bere non si deue vsare, saluo precedente vna vera, e natural sete, la quale ò vero procede da sugamento, & siccità de membri, che hāno bisogno d'humettatione, ò vero procede doppo hauer mangiato cibi corpulenti, la onde l'humido rorido, si consuma nella bocca del stomaco, alla consumatione

matione del quale seguita vna vera,
e natural sette, alla quale deue seguir
il bere, per conseruatione della sani-
tà. Alcuna volta occorre altra set-
te accidentale, & non vera sette, chia-
mata da Medici sette mendosa, la
qual se ben habbi molte cause, non-
dimeno per la maggior parte, suole
venir doppo la crapula, & propria-
mente doppo la cena, quando il sto-
maco hà preso più cibo, che non può
digerire; perche sendo all'hora il sto-
maco pieno di cibi, e di più cibi che
possi abbracciare, manda vapori assai
alla bocca del stomaco, & al palato,
e causa gran sette, e questa mendosa
sette, se non sarà troppo eccessiua,
nō chiede il bere, & è meglio patirla,
che bere, la qual s'estingue con il dor-
mire; perche il sonno aiuta la dige-
stione, & quelli cibi indigesti, che
bolliuano nel stomaco, si digerisco-
no, e così cessa l'elevation de fumi

alla

*Sette na-
turale, &
mendosa.*

*Dormir,
quādo mi-
riga la se-
te.*

alla bocca del stomaco, che causauano la sete mendosa, e non cessa tal sete per il bere, anzi s'accresce; perche essendo ancora nel stomaco il cibo indigesto, risurgono vapori, quali inducono maggior sete, perciò tal

*Quando bi-
sogna tol-
lerar la
sete.* sete deue esser tollerata; sendo che il bere all'hora impedisce la digestione del cibo, e la ritarda come s'vn metesse dell'acqua fredda in vn'olla, ò lauezo, che boglia; Ancora non v'è cosa più pessima, e più detestabi-

*Crudo soule-
ra il cru-
do è cosa
pessima.* le, che mandar l'indigesto, sopra l'indigesto, come di sopra detto habbiamo. Nondimeno se la mendosa sete si affliggerà di notte, ò vero doppo cena, e che sia molto tediosa, all'ho-

*Quando si
deue bere
et dopò il
cibo.* ra è più sano il bere: in questo caso Galeno commanda, che si debba bere, & così biasma quelli che hanno

Galeno. sprezzata l'auttorita d'Hipocrate, doue pare che lodi, il sonno doppo la sete mendosa, & esibisce l'acqua fred.

fredda. Similmente per estintione di detta sete imitando Auuicena, si *Auuicena* deue l'acqua non trāgiotita, inà succhiata d'un vaso, c'habbia l'orificio stretto, acciò con poca acqua si smorfi l'intensa sete.

I condimenti, e sapori, e preparatione de' cibi non gli metterò qui, *Condimen* ne gli darò alcuna regola, perche hā- *si acquista* no in loro tal virtù, qual hanno in *no le qua* se le specie, & fugi acetosi, & altre *lità di ql-* cose, con le quali occorre preparar- *le cose con* li, & accōmodarli, & accioche d'ef- *le qualife* si se ne habbia miglior dottrina, de- *condiscono* quelli specialmente, ch'viamo nelle viuande, beuande, sapori, e specie descriuerò per ordine d'alfabetto più breue, che io potrò la particolar natura di ciascuna cosa secondo la ragione, & esperienza de gl'antichi scrittori; non hauemo ancora intentione al presente di narrar tutte le virtù di queste cose, quali pertengono.

G gono

gono alla parte curatiua dell'infermità ; mà solamente di quelle cose , che vègono alla mensa per mangiar, e bere , accioche prestino aiuto alla cōseruatione della sanità , & che per la virtù d'essi, si possa resistere alli nocimenti de' veneni .

ANNOTATIONI.

*ordine del
cibarsi.*

Galeno.

*Quantità
superflua
nuoce.*

L' *Huomo che vuol viner sano , deue
regolarfi secondo le sopra scritte re
gole date dal Benzo ; percioche à conser-
ua: si regolatamēte, deue il cibo esser anco
ra bē regolato secōdo la q̃rità, qualità, or
dine , & moto. La quantità del cibo deue
esser, eguale alla sostanza, che di conti-
nuo si risolue , come afferma Galeno nel
libro xvj. de vsu partium, così dicendo:
Quòd ea vacuentur, alimentum sit
æquale, & necesse copiarū substantiarū
effluentis ; Perciò si come la troppa
quantità è nocia ; così ancora la troppa
inedia,*

Regole della sanità. 99

inedia, ò sia dieta: vno per eſſer di troppo peſo alla natura, l'altro per render il corpo debole, & vacuo per mancamento di nutrimento, come afferma Galeno Galeno.

nel lib. de ven. ſec. aduerſus Eriſiſtratum. Cibo cuiusque in menſura erratum grauiffima incòmoda inducit, vt in hominibus extenuatis, & imbecilibus conſtat; Et poi portando la ragione dice, In quibus ſcilicet, & minus, quàm par ſit, nutriat, virtutẽ tabidam reddet, ſi vero modum exuperet naturæ potiùs oneri, quàm nutrimento fuerit, illamque penitus, & extinguet, & ſuffocabit; Et nel libro de cauſis morborum, non ſolo nella debita quantità, vuole che ſiano proportio-

nati: mà ancora ſecondo le loro qualità, & ſpecialmente parlando della cauſa de mali cauſati da frigidità coſi ſcriue: Frigiditatis etiam plurimæ exiſtunt cauſæ, veluti frigidorum propinquitas, alimentorum qualitas, atq; quã-

Regular ſidene an cornella } qualità de cibi . Galeno.

titas , & poco abbasso dice . In vniuersum autem omnes optimi cibi , qui animali plurimum nutrimenti adferunt , si supra modum summantur , frigidus morbos generant , sicuti & cætera , quæ natura refrigerantia cum sint , similiter ingeruntur : *Mà se si cercasse , se sù peggio errar nel troppo cibo , ò nel manco ?* rispondo che l'esquizezza del cibo , tanto à corpi sani , come

Esquizezza nel cibo , tanto à corpi sani , come cibarsi es-
ser perico- *anco à infermi esser pericolosa , come ben*
losa . *scrive Hipoc. nel primo delli Aforismi .*

Hipocrate In tenui victu ægri delinquent , quo fit , vt magis lædantur ; Quicumque enim error committitur magnus , maior in hoc fit , quàm in paulò pleniori victu , propterea etiam sanis periculosus existit exquisitus admodum , & constitutus victus , quoniam erro-

Ordine nel res grauius ferunt . *Quanto all'ordine,*
cibarsi . *deuono antiporsi i cibi che sono fluidi ,*
& che facilmente passano , à quelli che
Galeno . *passano tardi , come ne accenna Gal. nel*
lib.

lib de alimentis , così dicēdo. Vt postē-
 riores ij cibi sumendi sunt, qui tardē
 permeant, sic omnium primi, qui ce-
 leriter, quidem permeant, corrup-
 puntur tamen, si diutiùs in ventricu-
 lo commorentur . *Et così ancora del* *Modo di*
modo d'vsargli scrine nel libro de sani- *vsar i cibi*
tate tuenda , doue tratta delle cause *Galeno.*
della supresson del ventre. Et cibiqui-
 dem potitionisque vitio, aut propter
 qualitatem eorum, aut quātitatem,
 aut propter ordinem, vtendique mo-
 dum, & propter qualitatem, quidem
 si accerba, austera, aut sicce nature
 fuerint, propter quantitatem, si in-
 sto plura, aut pauciora sint assumpta
 (dell'ordine) ordinis culpa, si quæ sic-
 ca, astringentiæve sunt primo, quæ
 humida, pinguiā, dulcia secundo ex-
 hibentur loco, & (del modo) modi
 vsus ratione, si cūm bis fuit edendū,
 totum semel, sumpserit. *Doppo le pre-* *osserva-*
dette regole è di necessità saper regular il *zioni gene-*
cibo, *rali.*

cibo, & bere secondo l'età, temperamento, stagione, loco, & sij regione, la consuetudine, & conditione di vita, come afferma l'istesso nel libro de alimentis. Anima-
 libus autem naturalem temperiem, atque inculpatam seruantibus similia suis naturis cibaria conueniunt, ijs verò, quæ prauam temperiem, aut ab initio sunt sortita, aut post acqui-
 siuerunt, non similium sibi ipsis esus, sed contrariorum est utilis.

Galeno.

Itaque singulæ naturæ suum proprium medium habebunt, idque secundum ætatem, vitæ conditionem, institutionum, & regionum in quibus tandiù habitabunt differentias.

Regole circa il beuer. Così il beuer deue esser proportionato secondo le sopra scritte regole, & quanto al beuer doppo il pasto, se la sete sarà causata dalla ebullitione del cibo nel stomaco, & che non sij ancor digesto, e meglio il dormirgli sopra che il beuer; perche innatano gli cibi nel stomaco, & non si

si vniscono, onde difficilmente si padiscono: mà se la sete fosse tãto eccessiua, che *Sete ecce-*
non si potesse tollerare, e meglio beuer sua.

vn poco; perche si leua la molestia, & si leua la sete: mà se doppò la digestione persevera la sete, all'hora si deu be-
re più largamente, come accenna Galeno nel vij. del Method. Iam vero bibendum illicò post cœnam est, antequã
cibus fuerit còcoctus, si quidem in-
natant cibi, si bibant ita vt eos ventriculi corpus propter humorem interpositum non contingat, cæterum
si magna siti torqueatur tãtillum est propinandum, quod & molestiã tollat, & sitim leuet, vbi verò nutrimentum concoxerint, abundè bibere
sunt sinendi; Et il Dottissimo Heurnio *Heurnio.*
nel commento del citato Aphorismo.

Madoris inopia post somnum, si perseverat sitis plena potet manu.
Galeno ancora vuole, se la sete sarà causata dal beuer vino potente, puro, ò vero

per non hauer, beuuto la debita quantità proportionata al cibo, che si debba conceder il beuer doppò il pasto. Valdè sitientibus à meraco vino, vel ab inopia potus, concedendus est potus. Quanto al beuer freddo, non lo b'asma Galeno nel libro de' attenuate victus ratione. Nell'estate; & à corpi languenti, quādo è di necessità soccorrergli per la siccità, & calore, come ancora de' cibi, la doue loda i pomi, prune, cerasse, mori, cocumeri, peponi, meloni, armagnanchi, persichi, & tutti i refrigeranti: loda ancora la spuma del late, & i cibi fati co' l'late, gli fichi freschi, & le zuche, ancora la malua, la latuga, la ptisana d'orzo ben refrigerata, loda poi il vino ben adacquato con acqua fredda, & quanto al vino rinfrescato col giaccio, ò con la neue così dice. Sunt qui niue refrigerentur, sed hæc illis præcepta traduntur, qui assiduis occupationibus impediuntur, qui verò huiusmodi sunt soliti negocijs, si exer-

Beuer freddo.

Galeno.

Frutti freschi lodati nell'estate.

Galeno.

Vino adacquato.

Galeno.

exercitatione vti solent, quàm rarissimè frigidò potu indigent, qui minimè exercentur summa æstate, cùm vehementi calore vrgentur, aquàm fontanam bibant, ab vsuq̃ue niuis abstineant, Hæc si quidem quamvis protinus nullam corporibus iuuenū læsionem sensibilem inferat, sensim tamen, occulteq̃ue crescente vitio, cùm iam ætas progressu tēporis inclinauit, articulos viscera, neruosq̃ his morbis vexat, qui vel difficulter admodum, vel omnino tolli nō possunt, nimirum semper imbecilliori particula facilè quamcunq̃ue excipiente læsionem, &c. Et il^{le} simile vuole Hipocrate nel V. delli aphor. Frigida, cuiusmodi sunt nix, & glacies, pectori sunt inimica, tussis mouent sanguinis profluvia cient, catharros excitant. Gl' Antiqui haueuano il giaccio, e nue in delicie, come anco hrigidi in Italia, & nella Spagna, mà suoleno col rē-

*Il bener
con la ne-
ue se ben
non nuoce
di presen-
te, lo fa poi
cō l'oghez-
za di tēpo*

Hipocrate

*Giaccio è
neue deli-
cie de' gli
antiqui.*

*Danni che
apporta il
giaccio.* po produr gl'inconuenienti scritti da Galeno; di più come vuol l'Hurnio, chi gli usa troppo diueno gottosi, & sono di continuo afflitti dal catarro, & sono di breue vita, se ben molti Medici gli lau-

*Quando
sino pmes
fi da Ma-
dici.* dano nelle grandi, & acutissime febri, ne' giorni caniculari, nelle regioni meridionali, & calde, ne' giouani di caldo temperamento, che non sijnno catarrosi,

ostruiti, podagrosi, berniosi, & che non patiscino infermità fiedde nelle viscere, & che non sijnno deboli di malattia, ò d'altra causa, & dicono hauer osservato, che il bere co'l giaccio, ò neue in simil cause, non hauer offeso; nondimeno si deuue usare con gran cautella, poiche incrudisce il cibo nel stomaco, & da questo si causano diuerse infermità; Poiche l'istesso Galeno nel detto libro dice. Ea au-

*Vin fres-
co: qual
più lo-
dice.* tem cruditas deterior est alijs, quam vitiosi succi cibaria effecerunt. Ol-
tre dicidò il più lodato vin fresco è quello che tale viene dalla cantina, e poi quello
vin.

rinfrescato in terra, pozzo morto, ò salnitro: il secondo è quello che si rinfresca all'aria di cauerne fresche, ò vicino all'acqua de fonti, ò pozzi: il terzo è quello che si bene con acqua fresca, ò vero in-frescato nell'acqua di fonte, ò pozzo. il più detestabile è quello rinfrescato co'l neue, ò giaccio, & il più nocivo è quello nel quale se gli mette la neue, ò giaccio dentro; poiche spesse volte fa dolori, e passioni ventrali specialmēte beuuto sou-ra delli frutti.

DELLA NATURA DE cibi in particolare per ordi- ne d'Alfabetto:

ET PRIMO DELLE AMANDOLE.

Cap. VI.

L Amandole alcune son amare, & alcune dolci, l'amare perche *Amando-
le di 2 spe* son date per medicina, saranno esclu-
cie. se da questo nostro trattato. L'amā- *Amando-
dolce*

le dolci, et *sue virtù* *dole* dolci nelle sue qualità sono quasi temperate, ma declinano alquanto all'humido, manco però che le noci: sono di difficile digestione, stano longo tempo nel stomaco; perciò deuono esser ben masticate, mangiate co'l zuccaro, più facilmente si digeriscono, & descendono al fondo del stomaco: sono di bonissimo nutrimento; se ben'esse ingrassano poco: son astringue, & aperitiue delle ostrutioni del fegato: la minestra fatta d'esse, che si doman da amandolata, gioua alle passioni del petto, come alla tosse, asma, & simili infermità pettorali. Il condimento fatto con oglio, ò latte d'esse, hà quella istessa virtù, prouocano le amandole dolci l'vrine mitigando il suo ardore, & nettano le bruttezze, & escrementi delli reni: mangiate, ò poste sopra la morsicatura del cane rabioso, giouano molto.

AN-

ANNOTATIONI.

VSano molti le amandole amare, nõ solo per vso di Medicina, mà per prohibir l'ebriachezza, la onde referisce Plutarco, che Drusso figliuolo di Tiberio Cesare haueua vn Medico, il qual ^{Medico di Druso.} per esser assuesatto à mangiar copia di amandole amare superaua ogni huomo nel bere, & non gli facua il vino danno alcuno. Mangiansi ancora adesso le amandole persighe, cioè il Nucleo, qual la persigo. ^{Amando-} tiene il secondo luogo trà l'amandola, & Nucleo del persigo, & d'sipari statti, prohibiscono i fumi alla testa, aiutano la digestione, & sono assai commendate alla tauella del Serenissimo Duca nostro, & la carne di detti frutti è di nessun nutrimento. L'amandole fresche sono più humefattive dell'altre, & quelle tencelle che si mangiano con la scorza accide, sono refrigeranti. Le amandole dolci mangia-

giate con la scorza seconda , sono più aspersive, che le pellate con l'acqua calda ; mà sono più gustuoli. Se ne fa oglio qual col buttiro, e buono per la tosse à pleuriti ci, et all'asma , se ne fa il pane dulciario digradissimo nutrimento, et si chiama marzapane: qual si fa di amandole pellate, parti due, & vna di zuccharo mescolati insieme , aggiuntoui vn poco d'acqua rosa, se ne forma placentulle : incrustate cō altro zuccaro sciolto cō'l bianco del l'oua, & cotti al forno.

DELLE AVELLANE. Cap.VII.

Auellane con suoi giouamēti, & nocumēti. **L**E Auellane son calde , seche nel primo grado, & di maggior nutrimento, che le noci, se ben sijno più terrestri per esser di sostanza più soda, & meno vntuosa ; perciò è di più tarda digestione , rende il ventre stitico , & genera ventosità ; perciò si deuono netezar dalla scor-

Regole della sanità . 111

za interiore , la niciola mangiata al-
quâto rostita foura le brasie, con vn
poco di peuere , souiene à quelli che *Come si*
patifcono rheuma della testa, e cori- *debbã mā*
za : gioua alle ponture de' Scorpio- *giare .*
ni mangiata , & empiastrata sopra la *Gionu cõ*
pontura , con foglie di rutha , & *tro le mor*
fichi . *sicature de*
scorpioni .

ANNOTATIONI.

LE *Auellane* sono di due specie, cioè *Auellane*
domestiche , e siluatiche da alcuni *di due sor*
chiamate *Corylus* , sogliono mangiarsi *si .*
fresche , mà generano più ventosità, &
non sono così efficaci , come le seche , se
ben queste coperte cõ'l zuccaro vagliono
per consumar gli catarri . La poluer del-
la scorza della siluatica gioua miraco-
losamente al mal di costa , preso al peso *val al mal*
di vna dragma , con acqua di papauer di costa.
rosso. Mangiate inanti pasto con la ruta
per quel giorno l'huomo non può esser of-
feso

*Gionua a feso d'alcun veneno, ne morsicato d'al-
veneni. cun animal venenoso, vedi Simeon Sethi:
gionua ancor al mal chiamato picca.*

DELL'AMIDO. Cap. VIII.

*Amido, et
sue viriū
et nochnē
ti.*

L'Amido è freddo, e secco nel primo grado, la minestra d'amido si fa con vna parte di esso, e sei d'acqua, e si condisse ancora con il latte d'amandole, e zuccaro: lenisse la trachea arteria, e il petto, proibisce il flusso catarrale al petto, mitiga la tosse, non genera molto buon sangue, cotto & mescolato con la femola, e di buonissimo nutrimento, e genera sangue temperato, l'uso suo frequentato per la sua viscosità genera opilation nel fegato, & in quelli che hanno gli reni caldi gli dispone alla generatione della pietra, mangiare l'amido con le lenthie, constringe il ventre nel flusso colerico.

AN-

ANNOTATIONI.

L'Amido si fa di diuerse cose, mà il più frequentato è quello di formēto, e poi quello di riso, principalmente si *Amido di riso.* vsa per incrustar la tela; quel di formēto è anco vsato da Medici in molti medicamenti, & ne fanno far ministre co'l brodo, per curar le disenterie, & di raro vien vsato da sani.

DELL' ANETO. Cap. IX.

L'Aneto è caldo nel primo grado, *Aneto, & suo i nocuenti.* e maturatiuo de gl'humori humidi è freddi, mondifica il ventre da putridi humori, mitiga i suoi dolori, risolu la ventosità, induce quiete, prouoca il sogno, & rimuoue il sangue, che vien causato da replettione; & suo superfluo vso debilita la vista, nuoce al stomaco; perche ge-

H nera

nera nausea, & prouoca il vomito la decottione fatta co'l suo seme.

ANNOTATIONI.

Aneto frequentato in Germania.

L' *Aneto non s' vfa ne' cibi in Piemonte, & di raro in altre parti d' Italia, nella Germania è in frequentissimo vso, & in alcune parti si cōdisce co'l zucca: o, come si fà delli anisi, per dissipar le ventosità.*

DELL' ANISO. Cap. X.

L' Aniso. **L'** *Aniso è caldo nel primo, & secco nel terzo. Il suo seme so-*
Aniso, lo, ò confettato co'l zuccaro è risoluto
et sue qualità. **L'** *Aniso, lo, ò confettato co'l zuccaro è risoluto della ventosità. Si deue prender doppo al cibo; perche rende la bocca con soaue odore, reprime gli vapori, apre il petto, leua l' ostruttioni (causate da viscidità d' humori) del fega.*

fegato, & della milza: prouoca l'orina, incita il coito, & è astringente, gioua al dolor di testa, & aiuta à scacciar i vermi.

ANNOTATIONI.

V Sitatiffimi sono gl'anisi in confetto, & vero mangiati co'l pane, mescolandogli nella pasta, inanti che si con-
cia al forno, & si mettono ancora nè biscotelli, che si mangiano ordinariamente. Questo seme è buono à menstroi bianchi, & il suo oglio cauato per destillatione ancora, del quale se ne forman co'l
zuccaro, taoulette à forma di manuscritti, & si mangiano inanti al cibo: doppo la purgatione del corpo, se ne fa poluer
digestina, qual si prende doppo al cibo, per aiutar la digestione, & si fa così; prendi d'
anisi onc. iij. Coriandri preparati sem. di finocchio an. onc. ij. Cinamomo onc. j. origano, liquiricia, galanga an.

Anisi vi
ficiati.

Per gli
menstroi
bianchi.
Taoulette
con l'oglio
d'Anisi.

Poluer di
digestina.

H 2 onc.

onc. s. *macis cubebe an. drac. ij. legno aloë drac. j. mosco, ambra an. scr. j. zuccaro al peso triplicato*, d'ogni cosa se ne fa poluer, & si prende doppò al pasto vn, ò due cucchiai: se ne fa acqua stillata co'l vino: ottima à tutti i souera scritti mali, & à dolori colici, come ancor matricali.

A G R E S T. A. Cap. XI.

A Gresta è fredda in terzo, & secca in secondo, & è astringente: Conforta il stomaco, induce l'appetito; proceduto da calore, estingue il calore del fegato, rimuoue la sete, restringe il vomito, & il flusso del ventre, & manco astringe sel si mangia cotto. Il suo sugo inspissato al Sole alla spessezza del melle, alle predette intentioni, & è buono per i condimenti per rendergli saporiti: Sene fa syropo buono contro gli veneni caldi, & febri pestilentiali: rimuoue

ne la sete , offeruandole soua dette conditioni .

ANNOTATIONI .

S'Vsa l'agresto in luogo di sugo di limoni , & citroni su le viuande, & si conserua purificato da villani, per l'vso di tutto l'Anno, & massime per il tempo di quadragesima, corregge la malia qualità de' fongi , con esso si conseruano ancora , come ancor molti frutti . il condito geta la sete, et il vomito. Più asringente per vso di medicina è quello di lambruscha .

DELL' ACETOSA . Cap. XII.

L'Accetosa è di quattro specie, le *Quattro*
due maggiori , cioè il lapatio *specie d'ac*
acuto piccolino, & il rumice grāde, *ceso.*
di raro si vñano ne' cibi, l'altre due si
vñano nell'insalate , & il suo sugo si

H 3 con-

condisce co'l zuccaro . Di queste l'vna nasce in luoghi incoltiui sterili, & specialmente in luoghi arenosi, & sa Tosi, produce le foglie simili all'vngia del detto grosso, & mentre, che essa vâ crescendo, & è dominata dal Sole, acquista alcune venule rosse nel suo stipite, & foglie, & volgarmente è chiamata falsetta, l'altra specie nasce ne' luoghi fruttiferi, & alla sembianza del piccolino trifoglio, & è chiamata accetosella, ò vero alleluia; Alcuni dicono, che del sugo di questa se ne fa il Rob de Ribes, che in virtù è simile all'agro di cedro, che tanto è lodato nel tempo di peste: queste due specie d'accetoselle sono fredde, e seche nel secondo grado, generano laudabile humore, rimouano il fastidio del stomaco, aguzzano l'appetito, smorzano la sete, confortano il cuore, il sciroppo fatto co'l sugo di queste hà l'istesse virtù,

Accetosella.

Alleluia.

*Virtù del
le 2. Accetoselle.*

virtù, che il syropo di cedro, cioè del sugo di cedro, & gioua assai à quelli ch'hanno il fegato molto caldo, giouano anco al flusso colerico del ventre, alla disenteria, & al dolor de denti, che procede da materie calde, lauandosi la bocca con la decottion d'essa, la sua decottione vale ancora à guarir la rogna, lauandosi in essa, l'vso d'esse nelle minestre con altre herbe, ò vero nell'insalata nel tempo dell'estate, ò pestilente è buonissimo, & vtilissimo, come ancora il suo rob, & syropo.

ANNOTATIONI.

Queste due specie d'acetosa vltime, quali scrine il Benzo non s'v-
sano in Piemonte, se ben dell'vna, e dell'altra ne' cibi.
l'altra specie se ne ritroni in copia, cioè quella rosseggiante ne' campi sterili. & è chiamata acetosella, & è la seconda specie.

*Pan di cu-
cullo.*

*Rimedio
contra la
peste di
Fracasto-
rio.*

*Accetosa
usata in
Piemonte*

*cie del Matthiolo. La seconda è chiama-
ta Pan di cuculo, ò trifoglio accetoso, e
questa nasce copiosa nelle vali, & val mi-
rabilmente alle febri ardenti, maligne,
& pestilentiali, & è molto lodata dal
Fracastorio nel tēpo di peste col suo Dias-
cordio; Quella che è usata ne' cibi, cioè
nell'insalate, & ne' guazeti è la prima
descritta dal Matthiolo, la quale nasce co-
piosa ne' prati, & vien mangiata da fi-
gliuoli, mentre che è tenera, & se ne fa
sugo, che aromatizzato col Di margariton
freddo, gioua à sopradetti mali, il suo se-
me si mette nelle polueri cordiali, l'acqua
destillata acquieta la sete, & vale all'ar-
dor delle febri.*

DELLI ACRUMI. Cap. XIII.

Acrumi.

GL'Acrumi sono di molte spe-
cie, le quali dimonstrarò in vn
sol capo, mà prima trāsgrèdirò l'or-
dine per li diuersi effetti d'essi, che
per

per la diuerſa applicatione al corpo
noſtro, ſogliono cauſar diuerſi effet- *Diuerſi ef-*
ti: alcuni di eſſi mangiati nutriſco- *fetti fan-*
no, & generano buon ſangue, & in- *no gl'acri-*
ducono ne' noſtri corpi buoni effet- *mi.*
ti, come l'aglio, cipolle, & ſimili co-
ſe, le quali à modo d'empiaſtro im-
piagano la cute, & poſte ſopra le pia-
ghe inducono velenoſi effetti; Alcu-
ne altre coſe ſono, che mangiando-
le, ò beuendole ſono veneni, & in- *Alcuneco*
ducono morte, come argento viuo, *ſe impian-*
ceruſa, piombo, & coſe ſimili, le *ſtrate gio-*
quali epitimate, & impiaſtrate di *uano, che*
fuori non fanno nocumento alcu- *tolte per*
no, è ben vero, che il continuo uſo, *bocca uel*
come hanno prouato molte Donne *lenano.*
per parer più belle, quando s'in- *Danni per*
uechiſcono, gli caſcano li denti, & *l'imbelli-*
per l'alteration d'eſſe diuentano ne *tarſi il vol-*
gre. Altre coſe ſono, che tanto ap- *to.*
plicate di fuori, come preſe per boc- *La cauſa;*
ca inducono buoni effetti, la cauſa; *perche al-*
per-

cune cose perche l'aglio, & cipolle posti di fuo-
solse per ri esulcerano, & mangiati nutrisco-
bocca, & no; è perche le cose quali oprano
applicate virtualmente nel nostro corpo, non
di fuori inducono i loro effetti, se non si ri-
facciano ducono dalla potenza all'atto dal
diuersi ef- calor naturale del nostro corpo, la
fetti. onde la cipolla, e sale vlcerano la

carne viua, e la corrompono, e con-
 seruano la carne morta dalla putre-
 dine; perche non v'è più calor natu-
 rale, che riduca la loro vlceratiua po-
 tenza all'atto, come nel corpo viuente,
 & dal calor rimesso la virtù vlce-
 ratiua dell'aglio, & della cipolla si
 riduce ad atto, & perciò posti di fuo-
 ri esulcerano, mà di dentro, oue il ca-
 lor è più forte, e più acuto, consu-
 ma, & risolue la loro virtù vlcerati-
 ua, & l'altra sostanza che rimane, si
 conuerte in sangue, e nutrimento.

Il calor naturale aiuta ancora di de-
 tro à prohibir, che non vlcerino,

auan-

auanti che tal nutrimento si risolui;
perche gl'acumi per il più si mangia
no con altri cibi, & con essi mescola
ti, & permisti con gl'humori nel sto
maco non si fermano in vn solo luo
go, come fanno esteriormēte ligati,
che continuamente stanno affissi in vn luogo; mà l'argento viuo, e cose simili, comela cerusa sono di contra
rie dispositioni; perche sono compo
sti di parti dense, & compatte, la on
de hanno di bisogno d'vn calor in
tenso, accioche la sua virtù si ridu
chi ad atto, però di fuori applicati
non vlcerano, per esser il calor della
cute rimesso, & non hanno parti acu
te, e sottili penetratiue nelli pori
della cute, come la cipolla, e l'aglio:
mà se son presi per bocca dell'inten
so calore son ridotte dalla potenza
adatto, la onde secondo la determi
nata potenza di ciascuno sogliono
indurre mali, ò vero mortali effetti.

Quan.

*Perche la
cerusa, ar
genso-vi-
uo, & cose
similiana
xino.*

*Come si debba in rendere quando si dice, che l'aglio, cipolle, & cose simili sono vlceratiue, si deue intendere epithymate, ò vero di fuo-
 ri applicate sopra la cute; se ben al-
 cune volte s'intendino di dentro ri-
 ceute. Non si deue dunque mara-
 uigliare alcuno, se alcune cose, come
 aglio, cipolle, & simili cose sono ci-
 bo tolte di dentro, & fuori veneno:
 altre come argento viuo, cerusa, li-
 targirio, & cose simili di dentro son
 veneno, & applicate di fuori, alle
 piaghe risanano. Hor ritornando al
 nostro proposito tratterò dell'aglio.*

D E L L' A G L I O.

*Aglio
 sue virtù
 & nocu-
 menti.* **L'**Aglio è caldo, e secco nel princi-
 pio del quarto grado, e vlcerati-
 uo, & adustiuo, l'vso superfluo d'ef-
 so graua la testa, & genera dolori ad
 essa, debilita il viso, nuoce a' corpi di
 temperamēto caldo, nuoce più cru-
 do

do, che cotto à l'esso; perche non
 scalda tanto, rettifica gli nocumen-
 ti delle acque guaste, scaccia via le vè-
 tosità, e theriaca alle complessioni
 fredde, amazza gli vermi, risolve gli
 humori flegmatici, tien lubrico il
 ventre, schiarisce la voce, asterge l'o-
 sephago d'ogn'immòditia, gioua à
 dolori di petto, & alla tosse vecchia,
 escita il coito, mangiato in poca qua-
 tità; perche mągiato in troppa qua-
 tità imminuisce il seme per la sua ca-
 lidità, & siccità: gioua mirabilmen-
 te al morso de animali venenosi, &
 de cani rabiosi.

DELLA CIPOLLA.

LA cipolla è calda in quarto, &
 humida in terzo, e la rossa è
 più calda della bianca, e la cruda più
 che la cotta, genera grosso nutrimen-
 to, e poco. la cotta è manco danno-
 fa,

*Cipolla
 sue vir-
 et nocum.*

sa, e aperitiua, altera sua, infiammatiua, & induce sete: lo superchio vso della cipolla genera dolore, & grauezza di testa, e tal volta induce sogni terribili, & nuoce all'intelletto, produce mali humori nel stomaco, produce quantità di saliuua, mangiandone in poca quantità conforta il stomaco debole, induce appetito, escita la libidine, & accresce la materia per la sua humidità, vale contro alli veneni, & corruptioni, & in queste facoltà è simile all'aglio.

DEL PORRO.

Porro sue virtù, & medicinali.
IL porro è caldo nel terzo, & secco nel secondo, il suo continuo vso genera dolor di testa, & fa far cattui sogni, corrompe gli denti, e le gingiue, e gli prouoca dolori, nuoce alla vista, posto il suo sugo sopra il naso stringe il flusso del sangue, à far que-

questo farà più efficace, se gli mescolarete vn poco d'oglio rosato, & poluere d'incenso, & mangiato crudo rimoue il rutto accetoso, apre l'opilation del fegato, e buonissimo mangiar il porro doppo l'hauer mangiato herbe fredde, come latughe porselane, e simili, àsterge li pulmonis, gioua al petto, nuoce à chi hà gli reni vlcerati, ò la vesica, l'herba, & il seme escita il coito, e contra gli veneni, gioua come l'aglio.

DELLE SCALOGNE.

LE scalogne son specie d'acrumi, *Scalogne.* & nelle proprietà sono simili alle cipolle.

DEL RAFFANNO.

IL raffanno, si troua di tre specie, *Raffanno di tre specie.* vno è domestico, il quale assolutamente si chiama radice: la seconda
da

sa, e aperitiua, alteratiua, infiammatiua, & induce sete: lo superchio vso della cipolla genera dolore, & grauezza di testa, e tal volta induce sogni terribili, & nuoce all'intelletto, produce mali humori nel stomaco, produce quantità di saliuua, mangiandone in poca quantità conforta il stomaco debole, induce appetito, escita la libidine, & accresce la materia per la sua humidità, vale contro alli veneni, & corruptioni, & in queste facoltà è simile all'aglio.

DEL PORRO.

Porro sue virtù, & medicinali. **I**L porro è caldo nel terzo, & secco nel secondo, il suo continuo vso genera dolor di testa, & fa far cattui sogni, corrompe gli denti, e le gengiue, e gli pronoca dolori, nuoce alla vista, posto il suo sugo sopra il naso stringe il flusso del sangue, à far que-

questo farà più efficace, se gli mescolarete vn. poco d'oglio rosato, & poluere d'incenso, & mangiato crudo rimoue il rutto acetoso, apre l'opilation del fegato; e buonissimo mangiar il porro doppo l'hauer mangiato herbe fredde, come latughe porfelane, e simili, a sterger li pulmonⁱ, gioua al petto, nuoce à chi hà gli reni vlcerati, ò la vesica, l'herba, & il seme escita il coito, e contra gli ueleni, gioua come l'aglio.

DELLE SCALOGNE.

LE scalogne son specie d'acrumi, *Scalogne.* & nelle proprietà sono simili alle cipolle.

DEL RAFFANNO.

IL raffanno, si troua di tre specie, *Raffanno di tre spe-*
vno è domestico, il quale assolu-
tamente si chiama radice: la secon-
da

- 1 da specie, e il raffanno, che hà le fo-
- 2 glie crespe, come la radice, mà è più
caldo, e più acuto, e si chiama vul-
garmente ramolazo: la terza specie
hà le foglie grande, lisce, quasi simi-
3 li all'enula, & ne fà in quantità, &
è più acuto di tutte le altre specie. Li

Nauoni, nauoni, & rape son quasi di questa
& rape. specie, tutti gl'auttori vogliono, che
 tutte le specie di Raffanno sijno di
 caldo temperamento, secondo che
 più ò manco partecipano d'acrimo-
 nia: Mà nelle qualità passive, cioè nel
 l'humidità, & siccità son quasi tutti
Discordia discordi; pche alcuni vogliono, che
d'auttori sijno humidi, e altri secchi, nondime-
intorno al no si vede, che più tosto partecipano
la qualità d'humidità. Ogni sorte di raffanno, e
del raffan di minor nutrimento, che le raue, per
no. la loro acrimonia maggiore, & sostá
 za, che è di dura digestione: nuoce-
 no al stomaco, fanno ventosità, &
 rutationi.

Il raffano mangiato auanti il cibo proibisse, che l'altro cibo non discenda al fondo del stomaco, e per la sua ventosità lo tiene rileuato, & fà che natta soua esso. Prolonga la digestione, & genera vomito, & specialmente la decottione della scorza: mangiato appresso l'altro cibo, humetta il ventre, fà miglior digestione, fà penetrar più presto il cibo, minuisce le vêtosità ascendenti, mangiato cotto gioua alla tosse antiqua, alla profocatione, causata per hauer mangiato fonghi venenosi: ogni specie di raffano incide la flegma, laua, e deterge le reni, & vesica da grossi humori, rompe la pietra, prouoca l'vrine, le foglie d'esso aiutano la digestione, & escitano l'appetito, giouano al morso de' serpenti, & al morso della cornuta, amazza li vermi, tagliato il raffano in piccoli pezzetti, & essi posti sopra gli scorpioni

*Nocumera
si.*

*Gioname
si.*

*Foglie di
Raffano,
& sue uir-
tà.*

gli amaza , & specialmente il filuatico , il simile fa sua decottione : ha- uendo il scorpione morficato alcuno , che prima habbi mangiato del raffanno , non gli farà nocumento alcuno .

ANNOTATIONI .

Acrumi , **C**hiama l'Autto- re acrumi tutte le cose, le quali sono acri, & che per la loro acrimonia hanno facoltà incisiva , e deterfiua , & che prese per bocca non offendono ; mà se ben applicate alle parti di fuori, in forma di cataplasmo , o vero d'empiastro, & con questa occasione tratta delli medicamenti , li quali fuori applicati non nuocino , mà se ben presi per bocca, & le ragioni da esso usurpate son tolte da Galeno nel libro terzo de' temperamenti. L'aglio dunque , quando è tenerello non è di tanta calidità, come quando è maturo , & all'hora si mangia con l'insa-

Medica-
menti ap-
plicati di
fuori, &
tratta delli
medicamenti
li quali fuori
applicati non
nuocino , mà
se ben presi
per bocca,
& le ragioni
da esso usur-
pate son tol-
te da Galeno
nel libro ter-
zo de' tempe-
ramenti.

Aglio
fresco.

l'insalate, per correger l'humidità, & frigidity delle herbe : si mette ancora con l'acetosa , petrosilo, pan infuso nell'aceto ^{Salsa , & suoi effetti.} per farne salsa , per mangiar con le carni , la quale escita l'appetito . E vsato l'aglio da rustici, & da loro lodato in tempo di peste, mangiato à digiuno in luogo di theriaca, & parimente l'vsano empia ^{Aglio theriaca de villani} strato sopra le cotifelle, et vale all'infettio dell'aria. Nuoce grandemente alle pregnanti, & à quelle che lattano, ^{Nuoce à pregnanti} augumēta il coito . Il più forte è quello chiamato bertone d'vna sola scaglia . Galeno scrive, che l'aglio è buono per gli Francesi, & per quelli ch'habitano in paesi freddi; percioche rende gl'huomini forti, & robusti; perciò si dà à remiganti .

Le cipolle in Piemonte sono di varie ^{Cipolle à} specie, e le più lodate sono quelle del Ca- ^{Iurea .} nauese , & specialmente quelle che nascono à Iurea, che sono biancheggianti, & alquanto lunghe; per il che si vede quanto importi la varietà de' terreni ; poiche in

Piemonte sono le rosse rotonde dolci, & le bianche sono tanto acute, che nõ si mangiano se non cotte, ò poste à macerar nell'oglio per l'acqua fresca: di queste se ne fa oglio li dolori per li dolori delle orecchie, causato da d'orechia. frigidità, & questo si fa cauando il germoglio di mezzo, mettendovi dentro del l'oglio moschelino di Nicolao, ò vero d' amandole amare, ò di castoreo, poluere di castoreo, stasisagria, & safrano di ciascuno vn poco, e poi si mettono le cipolle à cuocer nelle bragie, & si spremi il liquore, qual caldo si mette d'entro l'orecchie; Vale ancora alla sordità, & al zifolar d'esse;

Alla pe- Gioia ancora la cipolla cotta con theriaste.
ste. ca, alle aposteme, che vengono in tempo di peste. Nelli castelli di Chieri, le cipolle di le trapiatate in tempo di Primavera vengono assai grandi; mà non si pono conseruare, come quelle d' Iurea, e Pancalieri, & non son buone se non cotte: le cipolle piccole, & tenerine nella Primavera, non sono così acri, come ancora auuiene alle

alle altre piante, che nella loro infanzia sono di poco valore, & incitan l'appetito; ma generan ventosità. Si usano ancora le cipolle cotte sotto le bragie, p gl'insalate l'inuerno con aceto, oglio, & sale, ò vero senza aceto, & ciò fanno quando vogliono usarsi per la tosse inuechiata, si mangiano ancor cotte, col brodo di carne: l'acqua della cipolla con acqua vita, rompe, e scaccia le pietre dalli reni.

Cipolle re-
nerine.

Acqua di
cipolla p
la pietra.

Li porri di raro se non da vilani si mangiano crudi co'l sale, ma se ben cotti, & specialmente nel brodo grasso di vitello, boue, & di montone: in Piemonte lodano assai gli porri cotti co'l brodo d'occa grassa, & le Donne gl'usano con la zucca per temperar l'humidità d'essa: sono ventosi, grauanò il stomaco, & la testa, offendono la vista, & escitan dolori.

Le scalogne non s'usano se non nell'insalate, & incitano grandemente il coito, sono buone alle reni, leuà le ostru-

Scalogna,
& suauir

tioni, assottigliano, & purgano gli crassi humori.

Il Raffano se ben l'Autore faccia
 Raffano mentione di tre specie, niètedimeno s'v-
 cò l'oglio. sa il radichio, & il ramolacio questi cru-
 di, ò vero con l'oglio, qual tempera la lo-
 ro acrimonia sono lodati . Sono ancora
 lodati i germogli teneri delle loro frondi,
 Foglie, & germogli. & di quelle se ne fa minestra co'l brodo,
 teneri . qual gioua alle opilationi del fegato, &
 alle reni . Sono alcuni che mangiano il
 Seme fre- seme rinchiuso dentro le loro silique, cioè
 sco cò. sue quando sono verdi, per scaldar il stoma-
 silique, ò co, vsano i Medici il seme, & la scorza
 vagine . cotta per far vomitare, e guarisce le fe-
 Viriù. bri terzane , il suo sugo dato al peso di
 due onze, con onze due di maluasìa rom-
 pe le pietre, & fà vrinare, & il siluati-
 co si vsa solamente per vso di medicina,
 & è potentissimo per romper la pietra
 nelle reni , ò vesica . Buttandoui sale
 Effetto soura le fettuchie del Raffano, subito si
 del sale. dissolue il sal in acqua .

DEL-

DELL'ACETO Cap XIV.

L'Aceto è composto di diuerse *Aceto, e*
 parti, cioè di parte calda, & *sue quali-*
 acuta; mà in esso signoreggia la fri- *ta.*
 gidità, e siccità intensa. Molti so-
 no che dicono, che per la parte cal-
 da mista fa che sij freddo in primo
 grado, & secco nel terzo, altri sono
 che lo fanno freddo nel secódo: l'a-
 ceto con le cose fredde raffredda, &
 con le calde scalda, se sarà però in
 minor quantità; & questo fa ch'es-
 sendo misto cò cose calde, per la vir-
 tù sua penetratiua, fa penetrar l'al-
 tre cose: è l'aceto nemico à nerui per *Neumen*
 tre ragioni, cioè per la sua frigidità, *ti.*
 per la sua mordicatione, & per la
 sua facoltà penetratiua, la quale fa
 penetrar gl'altri humori nelli nerui;
 perciò nuoce à paralitici, spasmosi,
 & podagrici. L'assiduo suo vso de- *Assiduo.*

L'uso del- bilita il vedere, raffrena la lufuria, di-
l'aceto ef- minuendo la fua materia, rettifica
fer catiuo l'aria putrido, fpargendolo, rimoue
Virtù. il nocumento dell'acque putride, &
 fe ben l'agresto, acetofa, corniolata,
 fugo di citrino, e cedri habbino mag-
 gior forza di refrigerare, che l'aceto,
 non fono però tanto forti nel pene-
 trare; perche gli manca la parte
Galeo. acuta, è penetratiua, come dice Gale-
 no nel libro quarto de fimp. che vo-
 lendo refrigerar lo ftomaco, & l'ar-
 dor delli Hypochondrij è miglior il
 fugo dell'agresta, e fimili; perche la
 frigidità dell'agresta non è violēta,
 & vlceratiua, non hà parti di calor
 mordace mefcolate; perciò volen-
 do refrigerar le parti più remote del
 ftomaco, e più propriol'aceto, per ha-
 uer virtù hà q̃fto]propriata, e fà via a
 gl'altri medicamenti, per condurli
 alle parti remote, per quefta ragione
Immagri l'aceto immagrifce, eftenua, e diffol-
fce. ue

ue i corpi, gioua l'vso d'esso à colerici, nuoce à melancolici; perche genera humori adusti, e melancolici; perciò nuoce à leprosi, & rognosi, aiuta la digestion, prouoca l'appetito, e cōtrario alla flegma, tagliandola, e corrodendola, repugna à mali humori, che non corrino al stomaco, conferisce alle scottature di fuoco, & a' dolori d'esse, gli souiene in vn subito fomentato, beuuto, è odorata, gioua à quelli che hanno beuuto l'opio, iusquiamo, ò simil cose. E lo loda Auuicena, vsato frà de' cibi alla peste: si leua il suo nocumento facendolo cuocer; perche gli diminuisce sua frigidità, e propriamente mescolato con vn poco di melle, & con vna libra di passula, se gli leuarà la maggior parte da suoi nocumenti.

Contro veneni freddi.

Auuicenna.

Come si leui la sua malitia.

AN.

ANNOTATIONI.

Contrarie
tà dell'a-
ceto .

Disputarono gl' Antichi Medici delle facoltà, e qualità dell' aceto, & quanto alle qualità passive della siccità sua: tutti sono concordi, quanto poi al resto sono differenti, e ben vero che la maggior parte conclude, che sia freddo, niente dimeno si deve distinguer secondo l'età, e secondo la forza del vino, del qual egli è fatto ; perche l' aceto molto vecchio è manco caldo, che il fresco, & quel del vino gagliardo, è più forte, e più caldo, che quel ch'è fatto di vino debole . L' aceto

L'aceto
esser caldo
& freddo
in varj
modi .

Varia sue varia sue qualità secondo gli medicamenti, che si sogliono macerarvi dentro; ma secondo gli gl' aceti medicati, che hoggidì s' usano sono il rosato, sambucino, cariofilato, passiflato, & scyllino .

dentro .

Aceto ro-
sato .

L' aceto rosato gioua à grandi dolori di testa nelli epithemi per la fronte solo , è vero con oglio rosato , & bianchi d'oni, l'usa-

L'vſano ancora ne' cibi per condimento,
 & queſto è più refrigerante, che il ſem-
 plice: s'vſa ſimil aceto con piccoli colom-
 bi per temperar il loro calore, incita l'ap- *Aceto id;*
 petito, e conforta il ſtomaco: il ſambuci- *bucino.*
 no è ancor eſſo molto refrigerante, e buo-
 niſſimo alle ſcotature del fuoco, & s'vſa
 nelle epithemi cordiali: il carioſilato è
 buoniffimo al cuore, & nel tempo di peſte
 tanto odorato, come preſo per bocca è vti-
 liſſimo, & ſi fa con gli fiori di carioſili.

Il ſcyllino hà molte virtù, & partico- *Aceto*
 larmente diſſipa la flegma, taglia l'hu- *ſcyllino.*
 mor melancolico, leua dal corpo ogn'im-
 monditia, & non laſcia generar oſtrut-
 tioni nelle parti naturali, libera dall'in-
 fermità croniche, & ſpecialmente del ca-
 po, reſiſte à veneni, corrobora le parti na-
 turali, guariſce l'infermità della bocca, e
 gingiue, e Pitagora ſi conſeruò ſano per *Pitagora.*
 molti anni con' l'vſo del detto aceto.

Il paſſulato l'vſano quelli che paſiſco- *Aceto*
 no infermità del thorace, e pulmone, & *paſſulato,*
 molti

*molti ne fanno aceto con la senna, qual
vsato nelle isfalte, e buono far lubrico il
corpo.*

DELL'ACQUA. Cap. XV.

*Acqua la
più loda-
ta.*

LA miglior acqua è quella che non ha odore, ni sapore; perchè queste qualità sono passioni del misto, la più lodata è quella, ch'è di più leggiero peso, e similmente quella che per sua sottilità, e rarità tosto si scalda al fuoco, e tosto si raffredda all'aria, similmente quella nella quale subito si cuoceno le cose, & subito si dissoluocono, & che prontamente descende dal stomaco. La l'ingerezza dell'acqua si conosce, o per il peso, o per la misura, o per gl'infusioni de due pani di lino nitidi, o di feltro, o di cotone netto, quella il cui feltro più presto si disecca, e da poi l'esicatione resta più mondo, e più l'ingie-

*Come si co-
nosca l'ingerezza
dell'acqua*

l'ingiero , si giudica più l'ingiera, e migliore. Frà tutti gl'elementi l'acqua sola entra nel condimento delle cose , che si mangiano , e beueno .

L'acqua acquista bontà , ò malitia *Bontà , e*
 secôdo la sua origine, ò secôdo il luo *malattia ;*
 go doue si ferma , ò scorre , ò per la *dell'acqua.*
 sua decottione, ò vero per la permi-
 stion delle cose, che si mescolano cò
 essa . La più lodata acqua è quella
 di fontana, che scaturisce dalla terra,
 per esser più sottile , & purgata, che
 quella che scaturisce dall'arena lapi-
 dosa , se ben questa sia meno atta à
 putrefarsi. Il simile dell'acqua mi-
 nerale, e più lodata quella che scatu- *Acque*
 risce , ò passa per miglior minera; p- *minerale.*
 che qlla che passa p la minera d'oro,
 ò d'argento, è miglior di quella , che
 scaturisce dalla minera del piombo,
 nitro, sale, ò alume, ò altri simili , &
 quanto più la minera è buona , tan-
 to più l'acqua è perfetta , & di mi-
 glior

Virtù. glior virtù . Quanto alle virtù dell'acque minerali; perche sono medicinali, non ne tratterò al presente.

Acqua stagnante. Oltre di ciò l'acqua che stà sempre ferma, è peggior della corrente; perche più tosto s'altera, & si corrompe. Così ancora l'acqua, che giace sopra la terra, tanto più è peggiore, quanto più stà sopra il fango puzzolente. Quella de' pozzi; perche stà

Acqua de' pozzi. ferma, e più vicina alle voragini della terra, & è peggiore che quella de fonti; mà miglior che quella de paludi, e quãto più è agitata, & cauata fuori delli pozzi, tanto più faffi migliore. Quando . e' pozzi si mette qualche pocca q. tità de pesci, fanno l'acqua migliore; perche la muouono continuamente, & si nutriscono di piccoli vermicelli natti dalla putredine; mà posti in gran quantità corrompono l'acqua; per queste ragioni, l'acqua de' pozzi non è così

buo-

buona, come quella di fōtana. Il simi
le l'acqua di cisterne, se nō si frequē
ta l'elstratione dell'acqua, non è così
buona, come quando se ne caua in
quantità. Dell'acque correnti sono
più lodate quelle, che cōrrono disco
perte, che quelle che passano coper.
te, ò per canali di piombo; perche
queste preparano il corpo al flusso
dysenterico, & altri flussi di ventre.
L'acque correnti ancora, che corro
no scoperte in grande quantità, &
con veloce corso, come sono gli fiu
mi grandi, son più lodate. Ancora
è miglior quella che corre sopra il
buon fango, non puzzolente, e non
palustre, che quella che corre so
pra le pietre: se ben ch'alcuni sijno
di contrario parere, & ciò senza ra
gione; perche il buon fango di cor
rente fiume, purifica l'acqua, la ren
de humile, & la fà più sottile, che
non fanno le pietre. L'acqua de

*Acqua di
cisterna.*

*Acqua
fluviale.*

*Acqua de
fiumi.*

mi

mi quãto è più distante dal suo fonte, tanto più è lodata, e buona, e specialmente beuuta à suo tempo; perche tali acque son più purgate dal fango per il suo corso, e moto. Così restano rotte dalla mistura del fango, e più sottili. Non si deuono ancora subito tolte dal fiume beuere; mà si deuono metter in vn vase grande, & lasciarle riposare; perche si separa il fango dall'acqua, & descendendo al fondo del vase, conduce seco le parti più grosse dell'acqua, & quella che stà di sopra, ha hypostasi, & è più propinqua all'acqua purissima, & hà cõformità con l'acqua cotta al fuoco, che hà fatto residenza delle parti grosse, per la sequestrazione dell'hypostasi; Perciò concludono molti Medici, che non si douesse mescolar l'acqua de' pozzi cõ l'acqua

*Acqua
cotta.*

Non si de qua corrente; perche l'acqua de' pozzi per star ferma, e chiara, e lucida

da, e non fa residenza, nondimeno è *colar l'acqua de' pozzi con la corrente*
 cruda, e grossa, e l'acqua di fiume ha
 le parti cenose, le quali non farebbe-
 ro residenza assottiliate in essa, e per
 quella permissione s'impedisce il de-
 scenso, & non fa residenza alcuna: se-
 ben che l'acqua di fiume sia miglio-
 re, che quella di pozzo, nondimeno
 ciascuna da se sola è migliore, che
 tutte insieme mescolate. L'acqua *L'acqua fa
rende mi-
glior cocè
dola.*
 acquista ancora buontà maggiore
 per la decottione, & se ben nella de-
 cottione si risolvino alcune parti sot-
 tili dell'acqua, niètedimeno per l'e-
 bullitione dell'acqua, ella si dissol-
 ue, & si rarefa, & quel che in essa
 s'aggregò per il freddo, si dissolue per
 virtù del caldo del fuoco, & si fa se-
 paratione delle parti più grosse del-
 l'acque, dalle sottili, ilche auanti
 la decottione non si poteua fare.
 Il fuoco non sottilia l'acqua; perche
 la natura del caldo è di risolverle

K parti

parti sottili ; mà sequestra le parti più grosse dalle sottili . La onde , po-
no più facilmente descenderle parti
terrestri, & à loro residenza soua na-
tura quella, ch'è più lingiera, e pura,
non osta che l'acqua sij più grossa
cotta, che cruda; perche sij più oscu-
ra, & più torbida; perche molto son
differenti gli corpi diafani, & opa-
chi dalli grossi, e sottili; pche il cristal-
lo è più lucido, e più trasluciente,
che molte acque, nondimeno è di
più grossa sostanza . L'acque delle
cisterne, che si racogliono dalle piog-
gie, se ben che non sijno in quella
buontà, di quelle de' fonti, & ch'ap-
portino qualche nocumento al pet-
to, & alla voce, nondimeno se fa-
rãno in gran quãtità, & in buone ci-
sterne raccolte sono di più pfessione
è buotà; pche sono lingiere, sottili,
manco humide, & manco inflatiue,
che l'altre: hanno qualche stipticità,

*Acqua di
cisterna.*

e vir-

e virtù di confortar li membri, non nuoceno al stomaco, nè al fegato, mà più presto confortano: nientedimeno si deue considerare, che per la loro sottilità, presto si putrefanno; perche son state generate nelle nebbie, per la eleuatione de vapori, perciò all'estate quando sono poche, & che sono al fôdo delle cisterne si putrefanno, & all'hora si deue guardar l'huomo di beuer simil'acqua; perche preparano feбри, & putrefattioni, & feбри nel corpo. L'acqua conciosia che sij semplice elemêto, & p-
 pinqua alla simplicità non si beue, perche nutrisca, sendo che l'acqua non si padisse, & per esser la digestione, passion del misto; non può perciò l'acqua esser riposta fra nutrimenti; Perche l'acqua per esser elemêto, nō
 si può conuertir in sangue, il quale bisogna sia composto di tutti quattro gl'elementi, mà l'vso suo è di far

*Qualità
dell'acqua.*

*Acqua
non nutri-
sce.*

*Vso dell'
acqua.*

K 2 liqui-

*Gionamē
si.*

*Nocumē
si.*

liquido il nutrimento, affottigliar la sua sostanza, & fà penetrar il cibo alle parti del corpo; e con la sua humidità, e frigidità obtunde l'acuità del calor naturale, rimoue la sete, & impedisce l'ascenso de vapori al cuore. Dicono alcuni, che accidentalmente, l'acqua conforta la natura nelle sue attioni; L'Acqua nuoce à paralitici, spasmati, podagrici, & tutti quelli, che sono di fredda complessione, nuoce all'oppillatione del fegato, il beuerne in gran quantità dopò vna gran fatica, e riscaldamēto, genera hidropesia. Per la sua mistione col uiuo, ò col mielle spumato, si rimoueno quasi tutte le malitie dell'acqua. Finalmēte l'huomo si deue guardar dal beuer acqua impura, & torbida; perche oppilla il fegato, & genera preda nelle reni.

ANNOTATIONI.

L'Acqua è elemento necessario non vso del-
 solo per il bere , mà ancora per la l'acqua.
 preparatione, e condimēto d'altri cibi, la
 onde se l'acqua è buona , l'huomo starà
 più sano , & il contrario l'acqua cattiva
 suole generare molte infirmità ; perciò
 Paulo Aegineta diceua nel libro primo *Paulo*
de re medica cap. 50. Oportet etiam agines a.
 aquam virtutibus , & vitijs esse peri-
 tam . Dell'acqua ve ne cinque differen- *Cinque*
 ze, cioè acqua pluuiale, acqua di pozzo, *differētie*
 acqua di fontana, acqua flumiale, & ac- *d'acqua,*
 qua di palude, ò di stagno. L'acqua plu-
 uiale , se ben presto si corrompi, è la più *Acqua*
 sottile, e più lingiera di tutte l'altre, & è pluuiale.
 ancora più lodata, specialmente se sarà
 di pioggia soane, e lingiera, & nō di pro-
 cellosa tempesta , e da commotion d'aria *Acqua di*
 discesa . Si deuono ancora schiffar quella *gello, è ne*
 del gelo, ò neue; perche nō è così lingiera, ne.

come quella della fontana; perche per il freddo, si risolvono le parti più sottili, & rimangano le parti terrestri, come lo dimostra l'esperienza, che mettendo l'inverno vn vaso d'acqua al freddo, che si congeli, si trouarà il vaso con manco acqua, che prima. Perciò dice Aëtio, che simil'acqua nuoce alli lēterici, & febri-

Aëtio.
Nocumen-
ti.

citanti: simili acque non detergono, non aiutano la digestione, impediscono l'espulsione d'escremēti, è vero, che se sarà purgata con l'arena, ò nelle cisterne, come si fà in Italia, e in Francia, sarà più lingiera, e più sana

Acqua
di Fonta-
na.

Quella di Fontana, che risguarda l'orient, senza alcuno odore, che per meati puri si transcola, presto si scalda, e presto si raffredda, è che nō sia infetta da rattane, ò altra sporcizia, tēperata nell'humidità, tenuità, & altre qualità, è più p̄stata, e celeberrima di tutte le altre. Quelle, che sguarda no l'Occidente, come vuol Oribasio sono violenti nel refrigerar, & sono difficili nel

Oribasio.

nel

nel passar alle parti. Quelle, che sguarda-
no la mezza notte, & che stillano da pie-
tre, & ch'hanno il Sole auerso anco dif-
ficilmente passano; tardano à scaldarsi, e
rifrigrarsi, perciò sono giudicate peggio-
ri delle altre. Quelle, che sguardano mez-
zo giorno sono più false, e più calde, ge-
nerano arenelle, & sono più pronte al
descender abasso: le salmastre son quasi
di simil natura, & nemiche à corpi hu-
mani.

L'Acqua de pozzi, che hà la sca- *Acqua de*
turigine viua, & che di continuo si caua, *pozzi.*
senza vitio alcuno, trà l'altre è giudi-
cata huona.

L'Acqua fluuiale, che scorre per luo- *Acqua*
ghi sani, & che hà origine da alti monti, *fluiale.*
è più lodata, che quella che hà origine da
luoghi piani, e fangosi: La onde disse Ori- *Oribasio.*
basio. Colles, & montes ad bonas a-
quas excitandas potiores sunt humi-
liore, & planiore solo, nã & purio-
res, ac odoratione, dulcedinẽq; sua-

Acqua di uiores aquas emittunt.

paniani.

L' *Acqua de pantani*, e stagni è biasmata da Aëtio, eccetto quella del Nilos; per esser ornata d'ogni virtù.

Acqua de fiumi.

L' *Acqua de fiumi*, che portano seco arena, non è tanto lodata, come quella, che passa sopra il fango, ò vero, che ne porta seco, essendo però ripurgata dalla sua hypostasi, ò vero nelle cisterne, ò vasi, come fanno à Roma di quelle del Tevere.

*Piemonte
abondante
d'acque.*

Credo esser poche provincie così abbondanti d'acque, come il Piemonte, quali tutte descendono da alte montagne, & irrigano li prati, & ingrassano i campi, et tutti son abbondanti d'ottimi pesci, &

*Origine
del Pò.*

alcuni son che portano l'arena, dalla quale ne cauano l'oro, come è l'Orcho. Il fiume principale è il Pò, ch'ha origine dal Monte Vessulo, appresso à Santo Giafreddo Martire, della Religion Thebea, & irriga molte terre del Marchesato di Saluzzo, ascondendosi verso Reuello nell'Està-

l'Estate, sotto terra per qualche milgia, e comincia esser navigabile à Pancalieri, & l'acqua del Po è molto lodata: vi è poi la Varaita: il Pellice, Macra: Gesso, Stura di Fossano, il Tanaro, Ellero, la Doyra Turinese, la Stura Turinese, la Dora Bautia, l'Orcho, il Cervo, Sesia, & altri molti fiumi, li quali per breuità tra lasciavò: non vi mēcano anco acque thermali, come son quelle di Vinai, Valdier, che guariscono infiniti morbi, & questo basti, quanto all'acqua.

DELLE SPECIE. Cap. XVI.

LE specie, quali communemente vsiamo ne' cibi, e sapori sono il peuere, cinamomo, garofani, noce muscata, zenzero, & cumino. Il peuere ve n'è di tre sorti, cioè negro, longo, e bianco, & sono quasi tutte tre d'vna istessa virtù: è il peuere caldo, e secco nel fin del terzo, se ben

*Specie
vsate.*

*peuere di
tre sorti.*

Qualità.

hab-

habbino volfuto alcuni, che fosse cal-
do nel principio del quarto, confor-
ta il ftomaco, aiuta la digeftione:
(vfato però in debita quantità) con-
ferisce à nerui infrigidati, alla toffe
antiqua, al petto, al dolor di ventre,
prouoca l'vrina, il fuo vfo è più lo-
dato l'inuerno, che nell'Eftate, &
propriamente à quelli che fono di
fredda compleffione ¶ Il zafrano è
caldo nel fecondo, e fecco nel pri-
mo, fe ben alcuni voglino, che l'vna
e l'altra qualità fia nel primo. Molti
vogliono, che il zafrano non generi
cattiui humori, anzi che conferui gli
humori in temperāza, & che gli dif-
fendi da corruttione. Il tempera-
to vfo del zafrano aiuta il petto, & il
pulmone, gioua alla difficoltà del-
l'annelito, apre le oppilationi del fe-
gato, & fe ben per la fua calidità, cō-
forti il ftomaco, nondimeno fà nau-
fea, & diftrugge l'appetito; perche
refi-

Zafrano.

Qualità.

resiste all'accidit , che pronoca l'appetito : alcuna volta genera dolore di testa , beuuto co'l vino genera il sonno, & ebriachezza: il zofrano h  propriet  di confortar grandemente il cuore, & inferisce special forza d'allegrezza, illumina i spiriti, dilata i membri alle cose esteriori : in tanto che alcuna volta l'vso suo abbondante ne' cibi, disparge gli spiriti con allegrezza, alle parti esteriori ; perci  hanno detto alcuni, che pigliando vn'onza,   vna drama, come vogliono alcuni di zafrano, l'huomo per allegrezza, e riso verrebbe   morire .

Il cinamomo   caldo, e secco nel
terzo , rettifica ogni putrefattione,
& corruzione d'humori , conforta
il stomaco, apre le oppilationi del fe-
gato, vigora la loro digestiua virt ,
gioua al catarro , alla ventosit  del
ventre, acuisce il viso, da aiuto alla
tosse

Cinamo-

mo .

Virt .

tosse, & al petto, & per la sua theriacal virtù, conferisce al morso d'animali venenosi.

Garoffani. Il cariofilo è caldo, e secco nel terzo, fa buon odore, acuisse il vedere, conforta il stomaco, & il fegato, induce appetito, fa mitigar il vomito, e fa buon odor alla bocca.

Noce moscata. La noce moscata è calda, e secca nel secondo, conforta il stomaco, & la milza, prouoca l'vrina, proibisce il vomito, & fa buon odore.

Zenzere. Il zenzere è caldo nel terzo, & secco nel secondo, ha vna superflua humidità. Il che ne da segno di putrefarsi presto. Conferisce al fegato, & à quelli che hanno il stomaco freddo, propriamente aiuta la facoltà digestiua, assiugando l'humidità indotta per l'vso de' frutti, humilia il ventre, aiuta quelli che son morsicati d'animali venenati.

Cumino. Il cumino è caldo nel terzo, & secco

secco nel secondo, dissolue le ventosità, lenisce il dolore, astringe il ventre, prouoca l'vrina, & da aiuto à chi patisce il stillicidio d'essa, l'uso superfluo del cumino, rende gialda la faccia. La onde gl'Hypocriti metono il cumino sopra le braggie, & indi metono la faccia, & le mani sopra, *Hypocriti* & quel fumo gli fa impalidire, per rimostrarsi à gl'huomini digiunanti.

ANNO TATIONI.

IL pepe bianco di rado si ritroua, il longò s'usa tal volta nelle carni cotte *Pepe longo.* in pastello, & è buonissimo à dissipar gli flati, & per aiutar la digestione, si cuoce ancora in aceto forte, & caldo tenuto in bocca, mitiga il dolor de' denti, causato *Dolor de' denti.* da materia fredda. Il negro è più usato *Pepe negro.* de gl'altri, & si loda quel chiamato *gou* *gou* & gl' Medici, *gou*

gato, quando vogliono aiutar la digestione lo fanno prender rotto dopò il pasto, & così la sua calidità non trapassa le

Peperoto. vene, come vuol Gal. ne lib. de sanitate
to, à che tuenda, & così ancora l'vsano con mel
gioni. ti cibi crudi, come cardì, & articiochi;

perche il pevere aiuta à digerirli più prò
tamente, tempera la superflua humidità
de' frutti, & dell'herbe, se ne fà il dia-
Diatrion, trion pipereón di Galeno, per gli stoma-
Pipercon. chi freddi, qual è eccellentissimo,

Il più lodato zafrano è quel dell' Ac-
zafrano è quila, e poi quel di Provenza, & di non
sue virtù minor lode quel di Savoia. Le donne
l'vsano co'l brodo di ciceri rossi, nel qual
sia bollita la radice di petroselino, per
muouer i menstui.

Si dubita Vogliono molti, che il volgar cinamo-
il volgar mo non sij il legitimo, per esserne stato
cinamomo carellia sino al tempo di Galeno, & che
ij il legi- il volgar cinamomo sia la cassia de' Gre-
simo. ci. Dioscoride ne recita molte specie, le
Cassia de' quali ne gran sacchi pieni à Vineggia,
Greci.

si

si ritrouano quasi tutte, con le note da lui date. Vſano le Donne dar vna dramma di canella, con onze quattro di decotto di aristolochia rotonda, per far partori Per mō re. Vſano l'acqua deſtillata co'l vino, uer gli & acqua roſa per confortar il ſtomaco, menſtrui. & ſegato, & per diſſipar gli flati. Del cinamomo ſe ne fà oglio, per diſſipar gli Oglioni di flati: più volte approuato dal Sereniſſ. namomo. Duca di Saxonia mio Signore, la cui doſe è di tre, ò quattro goccie.

De garofani ſe ne fà oglio perſettiſſimo, per le crudità del ſtomaco, dandone quattro, ò cinque goccie con brodo, ò maluaſia, vale ancora per li dolori della matrice. Li garofani groſſi detti Antofalli, e gli fuſti d'eſſi ſono di minor virtù.

Delle noci moſcate ſe ne fà oglio, co'l quale ſ'onta il ſtomaco, & l'ombilico, per leuar le paſſioni fredde del ſtomaco, e della matrice. Vſano le Donne la noce moſcata, & macis nelle paſte, che ſi fanno della carne del porco, per correger

Macis.

la mala qualità d'esse carni, & per dargli miglior gusto, & miglior odore. Il suo fiore si chiama Macis, & è una spe-
 ciaria che stà appresso la scorza della no-
 ce moscata: pche quattro parti hà il frut-
 to della moscata, il primo è la coperta
 prima, come la prima corteccia della no-
 ce, qual quando è matura s'apre, come
 fà il riccio della castagna, & così si ve-
 deno i follicoli del Macis, qual stà intor-
 no alla scorza dura, qual è quasi simile
 alla seconda della noce, qual conserua la
 noce moscata di dentro, & questa scorza
 è inutile, così il Macis, e la seconda parte,
 che stà sotto la prima scorza, che inter-
 rouillia la seconda corteccia, di color ros-
 sigiante, odorato, & si vende il terzo più
 che la moscata, & alcune volte più, secon-
 do, che si porta integro, ò rotto; perche
 non solo si minuisse il prezzo; mà anco-
 isola Ban ra la bontà. Tutte queste parti, dalle
 muscate, che si portano conuite dall' isola
 Banda, si discerneno, qual si dà per corro-
 bargar

bovar lo stomaco. Il Macis aiuta la digestione, & conforta il stomaco, & si mette nelle compositioni, che si fanno di carne di porco grasso, cioè cernellata, & mortadelle, & tempera il vitio d'essa.

Hoggi si porta l'oglio cauato per espressione dal Macis fresco, qual tolto col brodo al peso di mezzo scrupolo, gioua assai lo stomaco. Et il primo, che n'abbia portato in Piemonte è il Conte Antonio di Scarnafij Imbasciator di S. A. appresso la Maestà della gran Bertagna, & è del medesimo color, & sapore ch' il Macis.

Ooglio di
Macis,
qual si por-
ta d'India

Del zenzero, s'usa ancora il zenzero verde cōdito per leuar la crudità dello stomaco, & per aiutar la digestione d'esso, per dissipar li flati, & per lenir i dolori causati da essi, è di parte più terrestre, che il peuere, & hà certa humidità crassa, come il peuer longo, come dice Galeno nel suo lib. de simp. medicamētorū facultatibus, per la quale non scalda così

Zenzero.

L

pron-

prontamente, come fà il pener negro.

Il cymino s'vsa in molti luoghi d'Italia, & nell'Isola di Malta ne' cibi; mà in
Cymino dolce. Piemonte non s'vsa, salvo per medicina.

Oltre dette specie descritte dal Benzo, si vsa ancora la galanga, buonissima per confortar lo stomaco freddo, & per aiutar la digestione, & quelli che sono freddi ne gl'atti venerei. Similmente s'vsa il cardamomo maggiore, & il minor ancora, chiamato melegetta, quali sono potentissimi à dissipar li flati, & per consumar gl'humori flemmatici. Sono ancora molti ch'vsano le cubebe, buone à gli affetti freddi del pulmone, e del petto, giouano alla tosse, & per lenar la rauedine.

DEL BASILICO, O SII OZIMO.

Cap. XVII.

*Basilicò,
 es sua qua-
 lità:*

IL Basilicò è caldo, e secco nel primo, e partecipa di qualche humidità

dità non lodeuole, vene sono di molte specie, & il più lodato è il gariofilato, c'hà le foglie minute, & il suo seme hà virtù cordiale, appre le oppilationi del ceruello, & delle nari-ci, tanto mangiato, come odorato, allegra l'animo, & il suo odorato cōferisce, all'hemorragia di sangue, & tremor del cuore.

L'vso superfluo del basilicò non è lodabile; perche genera sangue me-
lancolico, & ad alcuni induce gra-
uezza di testa. Alcuni ingiustamen-
te biasmano il basilicò, con dire che
generi gli scorpioni; mà come vuol
Galeno, e vero che gli scorpioni si
trouano appresso al basilicò; mà non
perche sijno generati da esso; mà per
che volentieri corrono al suo odo-
re.

Nocumen

*Scorpioni
non sono
generati
dal basili-
cò.*

ANNOTATIONI.

Uso del basilicò. **N**on è dubbio, che il basilicò cariofil lato non sia il più lodato de gl' altri, & massime per corroborar il cervello, se ben che il citrauto sij anco molto commendato, per leuar le passioni del cuore, il basilicò è usato molto nella medicina, & di raro ne' cibi, se ben le Donne l'usano con le altre herbe, et molti l'usano ne' sanguinacci del porco, con li cariofil, & origano. Quanto al grado di calidità credo errar il Benzo, poiche si vede appresso Galeno nelli suoi lib. de simp. Med. facult. esser caldo nel secondo grado.

Qualità

DELLA BORRAGINE, ET
Buglosa. Cap. XVIII.

Borragine, & sue qualità. **L**A borragine è calda, & humida nel primo, & è vna specie di buglosa, ralegra il cuore, mondifica il san-

sangue, con la sua sostanza. Data à bere con vino puro cura il tremor del cuore, & conferisce alle passion d'esso, cotta con acqua, e melegioua alle vlcere della bocca, & alla tosse, all'asprezza del petto, genera buon sangue, gioua alle dispositioni melancoliche, l'vso suo & specialmẽte de' fiori è lodabile ne' cibi, & nell'insalata.

La buglosa è detta lingua bouina, *Buglosa.* & nella virtù è simile alla borragine, nondimeno Auicena crede, che non si troui appresso di noi; mà vuole, che vsiamo vn'herba simile à quella.

ANNOTATIONI.

L A borragine volgare è la buglosa *Borragine domestica, & la saluatica è quel ne, & bu-*
la, che gli Piemontesi chiamano buglosa, glosa.
 & in altre parti d'Italia la dimandano

L 3 lingua

ANNOTATIONI.

*Uso del
basilicò.*

Non è dubbio, che il basilicò cariofil
lato non sia il più lodato de gl' al-
tri, & massime per corroborar il cervello,
se ben che il citrato sij anco molto com-
mendato, per leuar le passioni del cuore,
il basilicò è usato molto nella medicina,
& di raro ne' cibi, se ben le Donne l'usa-
no con le altre herbe, et molti l'usano ne'
sanguinacci del porco, con li cariofil, &
origano. Quanto al grado di calidità cre-
do errar il Benzo; poiche si vede appres-
so Galeno nelli suoi lib. de simp. Med.
facult. esser caldo nel secondo grado.

Qualità

DELLA BORRAGINE, ET
Buglosa. Cap. XVIII.

*Borragi-
ne, & sue
qualità.*

LA borragine è calda, & humida
nel primo, & è vna specie di bu-
glosa, ralegra il cuore, mondifica il
san-

sangue, con la sua sostanza. Data à bere con vino puro cura il tremor del cuore, & conferisce alle passioni d'esso, cotta con acqua, e melegioua alle vlcere della bocca, & alla tosse, all'asprezza del petto, genera buon sangue, gioua alle dispositioni melancoliche, l'vso suo & specialmẽte de' fiori è lodabile ne' cibi, & nell'insalata.

La buglosa è detta lingua bouina, *Buglosa.* & nella virtù è simile alla borragine, nondimeno Auicena crede, che non si troui appresso di noi; mà vuole, che vsiamo vn'herba simile à quella.

ANNOTATIONI.

L A borragine volgare è la buglosa. *Borragine domestica, & la saluatica è quel ne, & bu- la, che gli Piemontesi chiamano buglosa, glosa.* & in altre parti d'Italia la demandano.

L 3 lingua

Cyrso.

lingua borina . In Torino s'usa la buglosa de' fiori maggiore, specie di *Cyrso* non così lodato, come l'altre specie . Della buglosa se ne fa condito, conserua, acqua, & siropo per i melancolici, & per ralegrar il cuore.

D E L L A B I E T O L A.

Cap. XIX.

*Bietta è
sue virtù.*

LA Bietola è calda, & secca nel primo, nondimeno hà qualche parti fredde, & humide appertiene del l'oppilationi del ventre, solue alquãto, & tien lubrico specialmente mangiata co'l brodo della prima decottione; mà gettando via la prima decottione, & indi cotto cõ altr'acqua astringe il ventre, è di poco nutrimento, & non lodabile, & per certa falsedine, che hà, nuoce allo stomaco; perciò si deue mangiare con specie dolci, & con latte d'amandole.

AN.

ANNOTATIONI.

V I sono diuerse sorti di biette, la più lodata, è la bianca, & poi la rossa. *Biete radicata, & po: la rossa. pa.*
 sa, & specialmente quella che s'ha la radice, come le carote, & di questa cotta se ne fanno insalate, molto lodate nel tempo dell'inverno, et è chiamata biettarapa, & non solo è gustuole; mà corregge i vitiij, & corrottione del sangue, & escita appetito.

DEL BUTIRO. Cap. XX.

I L butiro è caldo, e humido nel primo, e molto impinguatiuo *Butiro, e sue qualità.*
 per esser di gran nutrimento. Il suo perfluo suo vso debilita lo stomaco, & dispone il corpo à infermità flegmatiche, mangiato co'l zucchero, & amandole matura il catarro, conferisce alla tosse causata da humor fred

L 4 do

do, vngendosi il petto co'l butiro solo: conferisce al morso d'animali venenosi, & beuendolo per bocca è triaca à quelli che hanno beuuto il veneno.

ANNOTATIONI.

*Butiro
contro ve
neni.*

Il butiro è lodato contro i veneni corrosiui, come Arsenico, Reagale, Solimato, & altri simili. Co'l butiro si corregono le siccità de molti medicamenti, & à quest' effetto si mette nella confettione anacardina, per resister alla mala qualità de molti ingredienti, & per corregger la loro siccità. E il butiro manco humido secondo la diuersità de' latti, & herbe, che mangiano gl'animali. I nostri Piemontesi lodano quello di vacca, che sia fresco, & frà gl'altri quel di Lanzo è buonissimo; perche più tardi si corrompe, quel di Sauoia è il manco lodato.

*Butiro,
qual s'è
più loda-
so.*

DEL

D E L C E D R O . Cap. XXI.

IL cedro hà quattro diuerse parti: *Quattro*
la sua scorza è calda, nel primo, *forse di ce*
se ben alcuni dicono, che sia calda, *dro.*
e secca nel secondo: la polpa è fred-
da, e humida nel primo, se ben alcu-
ni vogliono, che sij calda.

Il suo sugo è accetosità è fredda, *Qualità*
e secca nel terzo, il suo seme è caldo *del cedro.*
in primo, & secco in secondo. Il se- *Sugo.*
me, & scorza sono cordiali, & ralle- *Semenza.*
gran l'animo, la sua accetosità con-
forta il cuore, & massime nell'i sua
distemperāza dal calore, la scorza fà
grato odore alla bocca, & la prefer-
ua della putredine de gl'humori, pre-
serua anco li pani dalle camole, se
in essi si mette di detta scorza secca. *Polpa.*
La sua polpa è cruda, inflatua, &
mala al stomaco, & è di difficil dige-
stione, e genera doglia di vètre: còdi

ta

- cedri con* ta cō melle, ò zuccaro, è di miglior di
diri. gestione, & conferisce al stomaco.
- Accetosità.* La sua accetosità corrobora il cuore, restringe il flusso del ventre, & il vomito colerico, prepara l'appetito, estingue il calor febrile: d'esso se ne fa syròpo di gran lode nel curar, e preseruar dalla febre pestilentielle: la sua accetosità nuocà a nervi, & al petto, gioua per far bella la faccia, & per leuar l'impetigini, lentichie, & pāne della faccia, se con essa accetosità, si fregga la faccia, & questo lo fa manifesto, che pigliando vn pāno, che sia machiato d'inchioostro, & indi sia fregato con l'acetosità del cedro, lo fa ritornar nel suo pristino colore. Il seme del cedro, & la sua scorza beuuta, ò applicata hà pprietà contra ogni veneno. Li pomi chiamati aranzi, & gli limoni nella sua accetosità hanno gran similitudine, con l'acetosità del cedro; mà le sue
- Sene.*
- Aranzi.*
- limoni.*

sue scorze non sono di tante virtù,
come quelle del cedro.

ANNOTATIONI.

SE ne fà de' cedri conditi, torte, & Cedri.
pastissi all' Inglese molto delicati,
quali aiutano la digestione, li cedri di
Garda sono li più lodati; mà sono più
piccioli.

Li limoni sono di tre specie, alcuni si Limoni di
dimandano citrati per hauer qualche si- tre specie.
miglianza con i cedri, et questi hāno quasi
l'istesse facoltà, che li cedri; altri si di-
mandano limie, c'hanno poca scorza, &
sono pieni di sugo, il quale s'usa nelle vi-
uande, & sopra le carni arrostiti, &
salse per incitar l'appetito. Delle limie
si fà acqua lambicata, per leuar le ma- L'acqua
chie, & lentichie, & per scacciar l'ar- Bilata le-
renella, la sua acredine resiste alla pu- na le ma-
tredine, amazza i vermi, & conferisce chie.
alle febri maligne, & resiste al furor
alle

Altre vir-
tà.

Oglio di
scorza di
cedro.

della bile, il detto sugo cura la gonorrhœa, dato con il giulepo rosato al peso di tre oncie, guarisce la rogna, e le impetigini mescolato co'l zolfoor vino. Il seme amazza gli vermi; mà nō è così buono, come qllo del cedro. Della scorza de' limoni, et cedri, macerati prima nell'acqua, se ne caua vn'oglio perfettissimo, d'odor soauo, & eccellentissimo alla peste, dandone alquante goccie co'l brodo, & escita ancora li sudori, dandone con l'acqua di cardo benedetto, & questa parte oleaginosa stā nella superficie della loro corteccia, chiamata da chymici sulphurea, come la parte accida vittriolata, qual incide, & assottiglia gli viscosi humori, & si come mettendoui perle, ò gemme le dissolue in acqua, così ancora fà preso per bocca; perciò si marauiglia il Quercetano, così scrivendo nel suo Pollyhistoricon.

Quid hac philosophia iucūdus?
quid præstātus? In ea enim qui profundius versatus est, ab occultis illis

lis proprietatibus, ad quas tanquam *Querceta*
 ad asinorum pontem multi confu- *no par che*
 giunt, facile excusantur. Commu- *negai si*
 nis est medicorum opinio, frigidus *go di limo*
 esse istiusmodi liquores; frigidi au- *ni esser*
 tem est condensare, & constringere. *freddo.*
 Sed quis non videt, illas contrariam
 prorsus operatione incidere, attenua-
 re, & dissolvere; quod non frigoris,
 sed caloris propriè officium esse. *Se*
ne fa ancor vn'acqua utilissima alle re-
nelle, pigliando di sugo di limoni lib. vj.
acqua di vita lib. ij. sugo di cipolla lib. j.
di raffano syluatico, & domestico taglia-
ti in pezzi di ciastun vna libra, bernia-
ria, macerata in vin bianco vnc. vj.
poluer di lattuario giustio vnc. iij. si
macera ogni cosa insieme p 24. hore, &
indi si distilla ogni cosa à bagno maria, et
se ne da vnc. iij. più o meno, con alcune
geccie d'oglio di vitriolo. . Le pon-
te tenerelle dell'albero de' limoni sono
buone nell'insalata, & conforiano il cuo-

Acqua
per la pie
tra, & re
nella.

Virtù del
seme.
Le ponte
tenerelle.

re: la terza specie de' limoni, si chiamano limoncelli piccioli dolci, quali si mangiano con la scorza, & se ne fa ancora con-
Limoncel- diti . Questi limoncelli son celebri nella
li dolci . mensa del Sereniss. Duca di Savoia Carlo Emanuel, & dal detto Prencipe assai commendati per il loro grato sapore, & odore : le acque di tutte le specie de' limoni, poliscono il viso, guariscono le vola-
Qualità . tiche, & li pedicelli : l'oglio del seme de' limoni in' ontato sopra il pettine, fa morire quei piccioli animaletti, che rodono li ca-
Ooglio del pelli . pelli, è buono al cuore resistendo ancora alle feбри maligne . Sono ancora di tale proprietà li pomi d' Adamo; mà nõ di tanta efficacia, & non offendono lo stomaco. I citroni ancora altri sono dolci buoni alle passioni del petto, altri di mezzo sapore, buoni nelle feбри acute, doue v' è pas-
Citroni . sion di petto, ò pulmone, vsati co' l' zucca-
Virtù . ro, & li più vsati sono li agri bonissimi à quel che promette il limone ; mà non di tanta efficacia, del suo sugo se ne dà co' l'
seme

seme d'esso per far morir i vermi à fanciulli: si condiscono ancora intieri per confortar lo stomaco, & il cuore, la loro corteccia aiuta la digestione, conforta il cuore, & specialmente condita: se ne fa d'essa oglio buono alle passion del stomaco, & del cuore.

Conditi.

DE CARCHIOFFI, ET
Cardi. Cap. XXII.

CArchioffi, si portano la Primavera à noi di Genoua, e Nizza di Prouenza, & quando questi non son più boni, si mangiano nell'estate quei del Monferrato; cioè Riuilba, e Buzzolino, & altri luoghi; mà questi tenerelli sono più commendati alle tauole crudi co'l pepe, e sale, ò vero bolliti, & fritti col grasso nella padella, & gl'altri si mangiano cotti, & aconciij co'l butiro, pepe, e sale, ò vero cotti co'l brodo di carne grassa;

Carchioffi
Virtù.

se

se ne fà ancor pastici, ò torte con pic-
coli pigioni, creste, e testicoli di gal-
li con l'altre cose, che li vāno insie-
me, cibo certamente deli catissimo.

La miglior parte è quella tuberosa,
che ritiene le squame del carchiof-
fo: mà che non sij barbata; perche
all'hora per la vecchiezza diuētano
poco gustuoli, si lodano ancora i te-
neri furcoli, leuandoli la scorza ama-
ra di foura, & indi cotti co'l brodo
grasso, con poco d'aceto, sale, e pepe.

Carchioffi *senza spi-* *na.* *Simeon*
Quelli che sono senza spina, sono an-
cor di simil naturā. Crudi sono più
difficili à digerire, che cotti: Aguza-
no l'appetito, scaldano lo stomaco, ta-
gliano la crassa pituita, escitano vene-
re: anno vrinar l'vrina puzzolente,
mouono le ventosità, & approno le
ostruttioni. Simeon Sethi dice quā-
do è duro, ch'è di cattiuo nutrimen-
to, & che genera crasso, & melanco-
lico humore; percioche si debba sē-

pre

pre mangiar la parte più tenera.

Il cardo è di simil natura; mà per-
che fàno l'artichioco caldo, e secco *Cardo.*

nel secondo. Io sono di parer, che il
cardo sij più presto humido in quel
grado, che secco: la onde genera co-
pia de' flati, & incita il coito, massi-
me cotto co'l brodo di capon grasso,
qual ordinariamente, si mangiano
nell'autuno, & nell'inuerno teneri-
ti, & fatti bianchi sotto terra: i più lo-
dati à noi son quei di Chieri, & alcu-
ne volte, si fanno ancora delle pian-
te di carchioffi; mà non sono poi co-
sì saporiti: crudi noceno al stomaco,
come ancora fritti, il suo corretiuo, è

il pepe. L'ananas, ò il Melocardo. *Ananas*

e chinato del Pena, ò il cardo pitava *Melocar-*

sono quasi di simil natura. Il syluati-
co detto scolymus Diosc. non si man-

gia nel Piemonte.

D E L C O T O G N O .

Cotogno. **I** L cotogno è freddo nel primo, &
Virid. secco nel secondo, quando non
 è perfettamēte maturo, graua lo sto-
 maco, & è di difficile digestione, an-
 cora quelli, che sono di mezo sapo-
 re, ò acetosi nuoceno, se ben che tali
 al flusso del ventre sijno migliori.

Condito di Il modo più lodato di condir il
cotog i. cotogno, è leuarli le animelle di den-
 tro, & incauarlo bene, & dentro al-
 le cauità metterui del zuccaro, ò me-
 le, & indi ben inuilupato di luto, ò
 stoppa bagnata, acciò nò vi possi en-
 trar altra cosa dentro, si metterà à
 cuocer sopra le bragie, & così cotto,
 e mangiato gioua al stomaco, & ge-
 nera appetito. Co'l sugo del coto-
Syropo. gno, si fa vn syropo, qual gioua alli
 flussi del ventre, e lenisse l'asprezza
 della gola. La mucagine del suo se-
 me

me proibisce lo sputo del sangue.
 Il cotogno per se stesso è stittico, & *Qualità.*
 quando si prende auanti il cibo, cò-
 forta lo stomaco, & restringe il ven- *Virù.*
 tre, e quãdo si riceue doppo il pasto,
 sigilla lo stomaco, & per la sua stitti-
 cità comprime il cibo, & muoue il
 ventre, & se si mangia in gran quan-
 tità, fà descender il cibo indigesto, &
 questa è quasi regola comune di
 tutti li cibi stittici, i quali presi auan-
 ti il pasto, stringono il ventre, & do-
 pò al pasto lo leniscono.

ANNOTATIONI.

Sono li cotogni chiamati da latini
Cydoneum, da *Cydone* luogo nell' Iso-
 la di *Candia*, & si riportauano i frutti
 conditi nel tempo di *Galeno* à *Roma* di
Spagna, & *Soria*: come fanno à noi da
Genoua, & *Napoli*, & à *Parigi* da
Orleans.

Codogni De codogni ve ne sono trè specie ;
di tre sor- mà i più lodati sono quelli , che si di-
ti. mandano melle codogne , che sono pi-

1 ciole, e piatte, coperte da lanugine , diui-
 2 se in parti gialle , lanuginose , &
 quando sono ben mature, sono più odora-
 te, che l'altre . Di queste se ne fa la co-
 dognata più colorita, & più saporita .

3 L'altre sono più grosse senza seme , &
 tengono il secondo luogo . La terza spe-
 cie, si chiamano pere codogne , & sono le

Virtù de' manco lodate, se ben il loro seme sia bo-
semi di co nissimo a gli affetti del petto, et del pulmo
dogni . ne, à tifici, & la loro mucilagine, vale al-

le scottature del fuoco , alla tosse causata
 da catarro sottile, & allo sputo del san-
 gue; & alla ophthalmia; se ne fa del codo-
 gno vino buono al vomito , & alle pas-
 sion del stomaco calde , come anco alle
 passion fredde, aggiondendoli vino, mel-
 le , & aromati . Il vino del codogno , si

Aceto. conuerie tal volta in aceto forte , buono
Virtù. per stringer il corpo . Li codogni cotti

co'l

co'l zuccaro, vino, e garofani sono bonif-
simi per aiutar la digestione. Leuan-
done il seme, & ponendoui in luogo del
seme della cera nuoua gialda, e poi cotti
sopra le bragie, sono potentissimo reme- *Per il flus*
dio per stagnar il flusso del corpo; come *so del cor*
ancora fanno li codogni, conseruati nel- *po.*
l'aceto pesti, & mescolati con oglio rosa
to, e pesti sopra il ventre. L'oglio di co *Ooglio di*
dogno beuuto acquieta li dolori disente- *codogni.*
rici; mà vuol esser fatto con diligenza,
& da esperto artefice, Delli codogni, & *Conditi*
altre sorti, come son le persicate, se ne *uarij de*
fanno diuerse sorti di codognate, e gela- *codogni.*
time, le quali vsate auanti il cibo, astringo-
no, & escitano appetito, fermano il
vomito, curano la cholera, diarrea, & di-
senteria, come ancora la passion celiata,
& la lienteria, accompagnata però con
cinamomo, Macis, &c.

Alcuni fanno codognata solutiua, con *Codognate*
il diagridio, e mastice, p purgar la colera: *ta solutiua*
con il turpeto, esula, e mechisacan, per *ta.*

*Veneno,
che si spe-
gne col co-
dogno.*

*purgar la flemma: con l'helleboro, et sena
per purgar gl'humori melācolici. Vedi il
Diacitonitum di Mesue, il Diarob del Tu-
signano, etc. Fassi vn veneno nel regno di
Naaua, co'l bianco helleboro, per auel-
lenar le fretie, & balle d'archibugio,
qual subito, che tocca il sangue dell' ani-
male, ò vicino, ò lontano, che sij subito
l'amazza, & il miglior gusto della parte
dell' animale, è quella parte, done è sta-
to ferito, et riuorādosi tal veneno, appres-
so gl'alberi del codogno, quando sono fio-
riti, subito sua facoltà resta estinta, &
nella val d'Angrogna dicono, che tal ve-
neno lo fanno co'l succo del Napello, &
fà l'istesso effetto.*

DELLA CASTAGNA.

Cap. XXIII.

*Castagna,
e sue vir-
tà.*

LA castagna è calda nel primo,
& secca nel secōdo, è di gran-
de, e buon nutrimento, essendo ma-
stica-

sticata bene , & quando si digerisse bene ingrassa ; sarà ancora di maggior nutrimento, mangiata, e co' zucchero , & con il mele , per quelli che sono stematici . Le castagne sono di difficile digestione, gonfiano il ventre, generano ventosità , & talvolta dolor di testa ; perche sono difficili da digerirsi , & perche ritengono li fumi nel stomaco, brugiato la castagna per l'assatione, si rimoue il suo nocumento, infuse nell'acqua , pro-
 uocano l'vrina . Alcuni biasmano la castagna , dicendo che il loro nutrimento è simile al nutrimento delle giandi, la onde dicono esser più presto nutrimento da porchi , che da
 huomini.

Nocumen
 si.

ANNOTATIONI.

L E castagne , se ben sijnno biasmate da Galeno , che sijnno di cattiuo nu-
 trimen.

Castagne
 usate in
 Piemonte

trimento, sono però di grandissima utilità à rustici, & gente di montagna, come sono la maggior parte de' liguri, & nello stato di Sua Altezza: gl' Alpi Liguri: come il Mondovì, & suo mandamento: Cuneo, & suoi sinaggij, con Boves, & Peveragno: il Marchesato di Busca, & Saluzzo, con suoi circonvicini luoghi, che son Barge, Lucerna con sua vale, & appresso Pinerolo, con la vale di Susa: la val di Lanzo, Valperga, la val di Ponte, Bros, & Iurea, con luoghi vicini, & l' Alpi del Biellese sino alla val Sesia del Ducato di Milano; perche essi la maggior parte dell' anno si nutriscono di castagne, et talvolta ne fanno pane: come ancor à Limoges, et i Perigordins in Francia, & ne mettono ancora nelli legumi, & le minestre, & si nutriscono bene senza, che li facino danno alcuno. Le castagne bianche, che sono state seccate al forno, delle quali ne fanno farina, mangiandole crude sono di difficilissima digestione, & riu-

Castagne
bianche.
Corretino
d' esse.

riem-

rièpiono il corpo de' flati, cotte cò l'acqua,
 ò co'l brodo sono manco nocive il rime-
 dio per lenarli la flatuosità, è cuocerle
 con la grana del finocchio. I Nobili
 mangiano quelle della scorza, facendo-
 le cuocer nella padella pertugiata, ò ve-
 ro sotto le bragie; perche sono più sa-
 porite, & indi con butirro, sale, e pauer
 negro, & così se gli leua la loro mala
 qualità: māgiate co'l vino, ò latte nutri-
 scono assai più, & augmentano il coito. *Cotte co'l
 latte.*
 Li biscotti di castagne fatti co'l vino non
 sono così nocivi, come le bianche.

DELLE CRISOMELE, O
 sij Armognanghi. Cap. XXIV.

CRisomele, ò verò armognan-
 ghe, ò persiche picinine son *Crifomele*
 fredde, e humide in secondo grado, *è sue qua-
 lità.*
 generano grosso, e viscoso flemma,
 gonfiano il vêtre, sono di veloce pu-
 refactione, & pparano il corpo à fe-
 bri

*Corrosio-
ne.*

bri putride, l'infusion loro rimoue la fete, & gioua alle febri acute, sono più cōueniēti al stomaco, che li pſichi. Alcuni affermano, che noceno al stomaco, & che estingono il calor naturale, ilche è vero ne gli stomachi freddi, si rimoue il loro nocumento, mangiandoui auanti, ò doppo delli anisi, ò beuendoli doppo il mastico col vino vecchio, puro, e odorifero, ò vero mangiando delle passule, & quelli che hāno lo stomaco freddo, pigliaranno del mele: mangiati doppo il cibo, sopranatano lo stomaco, & si conuertiscono in putredine.

ANNOTATIONI.

*Albrico-
hie.*

LE Crisomele sono chiamate da noi Armognanghe, & quelli che sono grossi, si chiamano Albricochi, dalla voce Spagnola *Albriquoqnas*: si chiamano ancor precòcia, per maturar troppo presto,

presto. Che questo frutto sia migliore, che il persico, l'afferma Galeno nel secondo libro delli alimenti, la ragione è che non si corrompono così presto, se ben la ragione, & esperienza, dimostra il contrario, onde concludo col Galina, che il testò di Galeno sia corrotto, ò vero che in Asia sijno migliori, che il persico. L'oglio delle animelle dell' Armognäghe guarisce l'he morroidi. Il Galina ne fa vn'oglio de fiori, che tenuti longo tempo in vaso ser- rato sotto il letame, e poi spremuto, per curar le febri intermitenti, ontandosi li polsi, & il fil della schena, vn'hora auā- ti al parosismo.

Migliori
che il per
sico.

Il suo
oglio.

DEL CAPPARO.

Cap. XXV.

IL Capparo è caldo, e secco nel secondo grado, & è di poco nu- trimento, conferisce alla stretture di petto, apre l'oppilationi della milza,

&

& del fegato, vale particolarmente alla milza, & la rēde picciola, euacuādo da essa le materie grosse, & melancoliche, prouoca l'orina, amazza i vermi, incita il coito, hà virtù triacale contra il veneno: il suo vso con l'aceto è molto lodato in tempo di peste; perche l'aceto corregge il suo nocumento.

ANNOTATIONI.

Virtù. **L'***Vso delli Cappari, è più per medicina, che per cibo; mà per che li medici gl'vsano assai nelle febbri lunghe, doue v'è oppilation di milza, & chi hà perso l'appetito; per ciò è bene spiegar le sue facoltà, si contiano in due modi, cioè con l'aceto, e con il sale, e questi vsano li cuochi in molte viuande, & quelli con l'aceto gl'vsano insalata, anco per gl'amalati;* *Alcuni dicono, che il continuo vso delli cappari nuoce al stomaco, & questo l'af-*

*Nomen
ti.*

L'afferma Amato Lusitano , & il Galina .

D E L L A Z U C C A .

Cap. XXVI.

LA Zucca è fredda, & humida nel *Quantità della zucca.*
 secondo , il suo nutrimento è poco, genera flemma, velocemente descende, humetta lo stomaco, estingue la sete, souiene à quelli che sono di calda complessione , & nuoce à quelli che sono di fredda natura.

La zucca è di questa natura, che genera humori tali , quali sono le co- *Zucca genera humori secchi.*
 se, che vi sono permesse ; perciò che con le cose calde genera humori caldi , con le fredde genera humori freddi , mangiata co'l vino de' co- *do la missione delle cose.*
 dogni, ò pomi granati, ò con l'agresta è buona à quelli, che sono di calda complessione , estinguendo la sete , & contemperando il calore.

man-

mangiata con specie, & con il miele conferisse alle fredde complessioni, la minestra d'esse vale alla tosse, & al dolor del petto, causato da causa calda, essendo quella fredda, rafredda lo stomaco, e gl'altri interiori, &

Generado alcuna volta genera dolori colici.
lori colici Essendo spremuta doppò esser cotta, se gli scaccia la sua superflua humidità, si condifce con l'agresta, & con le specie, secondo la necessità della complessione, & preparata in questo modo, non è così facile à putrefarsi; per che la zucca per sè genera humori freddi, & che facilmente si putrefanno; La zucca smorza l'ardor dell'orina, & specialmente il suo seme.

ANNOTATIONI.

*Zucca di-
flica.* **D**I diuerse sorti di zucche si ritrouano; mà le più lodate sono quelle, che li Piemontesi chiamano *dimeftiche*

che, che fanno il fior bianco, & ve ne sono delle longhe, delle tonde, & d'altre che fanno due teste. Si mangiano cotte con buon brodo, & con le grane del fenocchio, & agresta, e così l'agresta proibisse la sua putrefattione, & il finocchio corregge la sua frigidità, se ne fa syropo contra le febri a denti, qual smorza la sete, & refrigera le viscere. Il suo seme si condisce, come ancora il frutto, qual uò refrigera tanto, come il sugo della zucca. Le altre specie non sono così lodate; perche la gialda, & la verucosa, generā cattiuo succo: la marina nō è tanto mala.

D E L C O C O M E R O .

Cap. XXVII.

IL cocomero è freddo, & humido *Virid del*
 in secondo, genera duri, & gros- *cocomero.*
 si humori, & è difficile à digerire, de
 scende tardi dal stomaco, ch'è pron-
 to à putrefarsi, e genera putridi hu-
 mori

mori l'atti à generar feбри putride.
 Trouado il cibo nella bocca del stomaco l'incrudisse, che non può partirsi dallo stomaco. Rimoue la sete, estingue l'acutezza del calor febrile: la sua acquosità, la polpa, & il suo seme prouocano l'orina, smorzan il suo ardore, fà ritornar quei che cassano in syncopi per calidità. La sua radice muoue il vomito, & le sue foglie conferiscono al morso del can rabioso.

ANNO T A T I O N I.

Si mangiano ancora i cocomeri con aceto, & oglio nell'insalate; vi son Bene sì ancora alcuni, che gli mangiano mondati fanno gli di dalla scorza co'l sale. Del suo seme se quattro se ne fà li semi comuni freddi, maggiori mi comuni in tanta quantità à Bene terra in Pienfredai monte, che suppliscono per tutti quattro, co'l solo cocomero. & ne fanno emulsioni per la gonorrea, &

& calidità de' membri, & per le febri acute.

DE L C I T R U L O.

Cap. XXVIII.

LI citruli, ò sia citriuoli son molto simili à cocomeri; mà gene *Citruli, e*
 ran humori freddi e più grossi, & *sue virtù*
 maggiormente, noceno al stomaco,
 & son di più longa digestione. Il citruolo crudo discorre per le vene, dispone i corpi à lunghe febri; conciosiache fà troppo longa dimora dentro al stomaco: & noce alle parti neruose, & il suo continuo vso genera corrotti, & venenosi humori. La medolla genera più perfetto humore. Le virtù del citrulo è d'estinguer la sete; & prouocar l'orina, & di smorzar l'acutezza della febre, & è simile alla zucca.

N

AN-

ANNOTATIONI.

Citruli. **L** I citruli, si chiamano propriamente cetriuoli; per esser gialdi quasi simili à cedri, quãdo son bñ maturi: gli speciali Piemontesi errano grandemente; perche si pensano ch'l citruolo sia l'anguria, & così per esser questa non di color giallo; mà variata di bianco, è verde co'l seme rosso, & con la polpa tutta piena d'acqua, si può manifestamente affermare, che sono piante differenti, & credo che l'Anguria sia assai più fredda, che il citruolo, & cocomeri; perche l'esperienza lo dimostra. Molti sono, che confondono il cocomero co'l citrulo, pigliando l'vn per l'altro: come fanno molti in Italia.

*Anguria
non esser
il citruo-
lo.*

DEL-

DELLE CERASE.

Cap. XXIX.

LE cerasse son fredde in principio, & humide nel secondo, & son di trè specie, cioè dolci, acetose piccole, & acetose grandi: Dolci & acetose grandi. Generan le cerasse mali humori, grauano il stomaco, & gl'intestini, sono attissime alla putrefattione, & generatione de' vermi, preparano i corpi à febre putride. Le cerasse grandi acetose son di peggior qualità, & inducono maggior grauezza nel stomaco. Le acetose piccoline generano migliori humori, non han tantó del humido putrescibile, & sono partecipi di qualche stiticità, reprimono la colera, smorzano la sete, inducono appetito: le migliori sono quelle che son secche, & si riseruan in vso; Del suo succo

*Cerasse di
tre sorti.*

prima specie.

2

3

N 2 secca-

Sughi in- seccato al Sole, e conferuato in vn
spissato di vase vitreato, se ne fa buon sapore,
cerase. & si distempera con l'aceto, con suc-
 co di pomi aranci, ò agresto, & que-
 sto incita l'appetito; frà tutti l'altri
 lusingheuoli sapori.

ANNOTATIONI.

Cerase di
molte spe-
cie.

Visciole.

Agriote.

Amarene

LE *cerase* son di molte specie, e trà
 l'altri le più, che sono tenute in pre-
 gio, sono quelle chiamate *visciole*, le qua-
 li sono grate al stomaco, mirigano la co-
 lera, tagliano la viscosità della flumma,
 incitano l'appetito, & sono salutarifere
 alle febri maligne, & pestilenti. Si fan-
 no cuocer co'l zuccaro; come ancora si
 fa delle *agriote*, le quali si danno nelle
 febri acute, & son quelle lodate dal
 Benzo. Le *amarasche* chiamate da Pie-
 monesi *amarene*, sono salutarifere alle fe-
 bri causate da colera, cotte, ò condite co'l
 zuccaro, & se ne fa ancora il *Diama-*

rena.

renatum, & vino di amarene molto celebre, per quei i quali per troppa delicatezza nō ponno beuer l'acqua cotta: l'acqua di stillata delle cerasse negre gioua al calor delle reni, & vrina, & fà vrinare. L'oglio de' semi, & la gomma beuute con vin bianco, scacciano la renella, & la pietra.

Acqua di cerasse negre.

D E' C E C I. Cap. XXX.

TRe forti di ciceri si ritrouano, cioè bianchi, rossi, & negri. *Ciceri.*
 Il bianco è caldo nel primo, e secco nel principio del primo: benchè molti son, che dicono chel sij humido. E'l rosso è più caldo, e più secco del bianco, & il negro del rosso. *Bianchi. Rosso, & negri.*
 Tutte queste specie sono di miglior nutrimento che le faue, sono nondimeno inflatiui. Il cicero negro è di miglior virtù del rosso, & il rosso, del bianco. Chiarificano la voce, *Virtù.*

N 3 gioua-

Sugli in- seccato al Sole, e conseruato in vn
spisato di vaso vitreato, se ne fà buon sapore,
cerafe. & si distempera con l'aceto, con suc-
 co di pomi aranci, ò agresto, & que-
 sto incita l'appetito; frà tutti l'altri
 lusingheuoli sapori.

ANNOTATIONI.

Cerafe di
molte spe-
cie.

Visciole.

Agriote:

Amarene

LE *cerafe* son di molte specie, e trà
 l'altri le più, che sono tenute in pre-
 gio, sono quelle chiamate *visciole*, le qua-
 li sono grate al stomaco, mirigano la co-
 lera, tagliano la viscosità della flemma,
 incitano l'appetito, & sono salutifere
 alle febri maligne, & pestilenti. Si fan-
 no cuocer co'l zuccaro; come ancora si
 fà delle *agriote*, le quali si danno nelle
 febri acute, & son quelle lodate dal
 Benzo. Le *amarasche* chiamate da Pie-
 monesi *amarene*, sono salutifere alle fe-
 bri causate da colera, cotte, ò condite co'l
 zuccaro, & se ne fà ancora il *Diamar-*
renz.

renatum, & vino di amarene molto celebre, per quei i quali per troppa delicatezza nō ponno beuer l'acqua cotta: l'acqua di stillata delle cerasse negre gioua al calor delle reni, & vrina, & fa vrinare. L'ogliode' semi, & la gomma beuuta con vin bianco, scacciano la renella, & la pietra.

Acqua di
cerasse ne
gre.

D E' C E C I. Cap. XXX.

TRe forti di ciceri si ritrouano, cioè bianchi, rossi, & negri. Il bianco è caldo nel primo, e secco nel principio del primo: benchè molti son, che dicono chel sij humido. E'l rosso è più caldo, e più secco del bianco, & il negro del rosso. Tutte queste specie sono di miglior nutrimento che le faue, sono nondimeno inflatiui. Il cicero negro è di miglior virtù del rosso, & il rosso, del bianco. Chiarificano la voce,

Ciceri.

Bianchi.

Rosso, &
negri.

Virtù.

giouano al petto, & la maggior parte sono di buon nutrimento . Della

*Farina
de ciceri .*

loro farina se ne fanno beuande, nella disposition del petto , & si deuono cuocer nell'acqua, nella quale essi sono stati infusi, & deuoli mangiare co'l brodo della sua prima decottione; pche nel brodo è la miglior virtù del cicero . Li ciceri rimouono l'oppillationi del fegato , & della milza, producono buono, & viuido colore nella carne , rompono la pietra nelle reni , & nella vesica , prouocano l'orina : Noceno alle piaghe, che sono nella via dell'orina, generano sperma, incitano il coito, & scacciano da i corpi i vermi cucurbitini, detti zucaroli. E'l cicero verde genera

*Ciceri
verdi .*

superfluità d'humori nel stomaco , nell'intestini , & fanno tristo odor

Ciceri negri .

nella bocca . Li ciceri negri sono migliori in leuar le oppillationi, & per romper la pietra , & per scacciar

iver .

i vermi, i bianchi, nel acrescer la materia del coito, & sono ancora migliori in prouocar l'orina. La cottura de' ciceri lauandosene, cura la rognà, & deterge la cute.

Le cicarchie hanno l'istesse proprietà de' ciceri bianchi.

Cicarchia

ANNOTATIONI.

F Accenano gran conto i Medici antichi del brodo de ciceri, per leuar l'obstruccioni del fegato, & della milza, come ancora per la matrice, per lubricar il corpo, & per mouer l'orina, come ancora hoggidì fanno in Malta. Li ciceri scorticati non sono così medicinali; mà sono di maggior nutrimento. La farina con latte facendone minefra ingrossa i corpi magri. Quelli che sono stati macerati nella lissua, inanti la lor cottura non si deuono vsar per vso di medicina; perche lasciano la virtù loro in essa.

Brodo de ciceri.

Malta

Ciceri macerati nella lissua.

Correttio *La salvia, serpillo, & rosmarino, co-*
ne de cice *me ancor l'origano correggono la loro fla-*
ri. *tuosità, & trà i legumi, si tiene il cicero,*
più sano di tutti gl'altri.

DE CAOLI. Cap. XXXI.

Caoli, & sue virtù I verzi son di molte specie; mà il domestico, qual v'sano ne' cibi, è caldo, e secco nel primo grado, generalangue grosso, & melancolico, e tal volta fa veder sogni cattui: il loro nutrimento è poco, & noceno alquanto al stomaco; mà cotti co'l brodo di carne grassa, ò di gallina sono di miglior nutrimento. I caoli dell'inuerno sono migliori, che quelli dell'estate, purgano gl'humori flemmatici dal petto, leniscono l'aspera arteria, chiarificano la voce. Il suo seme con l'acqua de' lupini amazza i vermi, mangiati co'l primo brodo, lubrificano il corpo, prouocano l'ori-
na,

Elettione.

Semi.

na, & gittando via il primo brodo, la loro sostanza, e corpo, co'l secondo brodo constringono il corpo, & specialmente agiungendoli del formaggio vecchi: come habbiamo detto di sopra della bieta. La loro decoctione, e senenza ritarda l'ebriachezza, & la rimuoue: allegando Aristotile questa ragione ne' suoi problemi, cioè che per la loro virtù diuretica c'hanno, prouocando l'orina fanno diuertir il vino alla via dell'orine, & fanno lubrificare; la onde mancando tanta copia d'evaporatione caliginosa al ceruello, che causano l'ebrietà, liberan l'huomo de simil inconuenienti. Il suo succo co'l vino copferisce al morso del can rabbioso. L'herba la qual propriamente domandiamo caolo, è propriamente la brassica, & il caolo, è vn nome generico, che si attribuisce à ciascun germine astille, di ciascuna

*Aristotile
le.*

*caolo, che
cosa figuri
fa. hi.*

herba

Plinio .

herba; per lo quale cresce in alto; e perche la brassica la loro maggior parte di tutta la pianta, è caule per il qual cresce, & germina; Perciò hà tolto la denominatione di caoli, come appare in Plinio, & altri dotti ne' semplici: perciò i latini gli nominarono nel numero singolare brassica; come si nominano ancora tutte le altre piante nel sol numero singolare: mà à questi gli danno ancora il plurale caules, & in volgare caoli.

ANNOTATIONI.

*Caoli vsti-
tati.*

V Sitatissimi sono nelle tauole de Prencipi, Signori, & altri li caoli, i quali sono mangiati non solo ne' giorni che si mangia carne; mà ancora nel tempo di quadragesima, & altre vigilie, & erano nel tempo de' Romani in frequentissimo uso, non solo per alimen-
to:

to: mà ancora per medicina. Sono i caoli Caoli di
varie for-
ti.
di diuerse sorti, quali pochi d'essi s'vsa-
no in Piemonte: i più celebrati sono i cao-
li fiori, quali si portano dalla riuera di Caoli fio-
ri.
Génoua, & da Nizza di Provenza,
il cui seme si fà venir da Constantino-
poli: si mangiano li suoi fiori cotti, &
con aceto, pepe, & sale, ò vero nell'insa-
late con altre herbe, ò vero che si fanno
cuocer col brodo di carne grassa, agiun-
toni vn poco di pepe. Prepara-
tione. Questi sono de-
licati al gusto, non son troppo di difficil
digestione: mà sono alquanto flatusi:
le loro foglie, sono inutili. Appresso à que-
sti tengono il secondo loco i caoli rapa, Caoli ra-
pa.
che fà nella somità vn tuber-
culo, ò sia prominentia simile alla rapa,
d'onde s'hà pigliato il nome, la onde come
dice il Scaligero tiene natura di rape, e
di caoli, maggiandosi la rapa tagliata in
minute fette cotte co'l brodo, come si fan-
no delle altre rape, si mangiano ancora i
suoi ramucelli teneri cotti, indi acconci
col

Caoli capucci.

Qualità,
e nocume
ti.

Caoli bian
chi.

Caoli ver
di.

col butirro, ò vero con l'aceto, e sale, come si fa de' broccoli. Vi sono poi vn'altra specie de caoli, chiamati capucci lodatissimi quanto al gusto, cotti al buon brodo di carne, & se ben siano dilicati, & che il suo grato sapore ne alletti à mangiarne, co'l progresso poi di tempo, & col lungo suo uso, fanno molti danni alla sanità: generando crudità, & copia di flati, riempiendo il stomaco d'essi: Generan sangue crasso, & melancolico, & indi ne seguitano sogni turbolenti, & fastidiosi: Perciò deue schinar l'huomo l'uso d'essi, ò vero mangiarli co'l suo correttivo, ch'è il pepe: li più celebri capucci sono quelli di Pancaglieri, come ancor de gli horti di Torino. Sono quasi di simil natura tutti i caoli del color bianco; mà quelli chiamati di Pancaglieri non sono tanto nociui.

Li manco nociui sono quei di color verde; de quali v'è ne sono diuerse specie; mà i nostri volgari, ò vero i cresspi di Geno-

Genoua cotti sono celebrati; Perche il
 brodo della prima cottura, come ancor di
 quelli di Bologna, e di Milano hā facoltà
 di tener il corpo lubrico, e diuretico; per
 le nitrose parti, che hanno nella superfi-
 cie, leua ancor il suo decotto le opilatio-
 ni del fegato, e della milza, & del me-
 senterio. Il frequente vso de' caoli di
 qual si voglia sorte noceno alla vista, &
 la rendono oscura, come ben recita Colu-
 mella. Nunc veniat quamuis oculis
 inimica coramble. Perciò son diman-
 dati da i Greci Κεραμελν, qualpa-
 rola, come riferisse. Suida significa la
 pupilla de gli occhi, la quale i Greci chia-
 mano Κεράς, ò vero come altri hanno
 detto Κεραμελν, quasi Κεραμεν, ò ve-
 ro, come dicono altri τῶ Κορῶ αμεν,
 ò meglio εὐρίεν, che vuol dire au-
 uersario alla facietà, & crapula: Lu-
 bricano maggiormente il corpo i cresspi,
 chiamati caoli da oglio, specialmente cot-
 ti con l'oglio d'olina. La seconda loro de-
 cottione

Caoli cre-
spi.Caoli di
Bologna.

Viriū.

Nocumen
ii.Columel-
la.Erimollo-
gia.

Ebrietas.

Viriū de'
caoli cre-
spi.

Caoli fritti. cottione non è purgante; mà rende i caoli astringenti. Quelli che si acconciano fritti nella padella, & che si mangiano con l'aceto sono astringenti, & difficili à digerire, con gran copia di flati, noceno al petto, stomaco, matrice, & parti neruose, come ancora mangiati crudi con l'aceto nell'insalata.

Caoli col butiro. I caoli cotti, & acconci co'l butiro, aglio, pepe, e cinamomo sono conferenti al petto, & polmone, come ancor le foglie scaldate sotto le bragie, & onte co'l butiro, & indi applicati su'l petto giouano alla tosse, mitigano il suo dolore,

Lambiti & vagliono alla pluresia: Il lambitino fatto del succo di caoli cotti col mele, no per la tosse. aggiungendoui vn poco di zafrano, è vtilissimo rimedio alla tosse antica, & gio-

Polpa del suo caoli. ua grandemente à gli asmatici: La polpa del suo surcolo cotto sotto le bragie, mangiata col butiro, gioua à gli pre-

Virtù di sua cenere. denti affetti: La cenere sparsa sopra il petto, gioua grandemente al suo dolore:

re:

ve : Il seme beuuto al peso d' vna dram- *Virtù del*
 ma, amazza i vermi à piccoli fanciulli: *seme.*
 Si deuono ancora schifar i caoli sotterra *Caoli sot-*
 ti, che hanno patito il gelo , & la brina, *terrati.*
 perche sono di pessimo nutrimento, cau-
 sano gli inconuenienti sopra narrati : I
 brocoli, che si vsano nella quadregesima, *Brocoli.*
 & gli asparagi de' caoli chiamati aspara- *Aspara-*
 godes, come ancora le foglie tenerelle de *godes.*
 caoli, che si mangiano al principio di pri-
 mauera, ò di caoli non traspiantati, sono *Altre for-*
 escrementosi, & di poco nutrimento, co- *ti di cao-*
 me sono ancora i caoli piccioli, chiamati li .
 in tercisi .

Li caoli rossi, come son quelli che si por *Caoli ros-*
 tano d' Inghilterra, si vsano più tosto si.
 per medicina, che per cibo, & massi ne
 nel tempo di guerra applicandosi sopra
 le ferite, & archibugiate, con l'oglio solo
 petico del Quercetano, ò vero cò quello de *Oglioper*
 catelis d' Ambrosio Pareo, ò vero con *le ferite.*
 quel descritto nel nostro trattato de re-
 medijs externis .

DEL

D E L F O R M A G I O.

Cap. XXXII.

*Forma-
gio è sue
differen-
ze.*

IL cascio, ò formagio, si fa di latte, ò vero del sero, & questo si chiamaricotta. E il formagio differente, secondo la sua età: Cioè fresco, ò vecchio, ò vero secondo ch'è salato ò non salato.

*Qualità
del fres-
co.
Il salato.*

Il fresco è freddo, e humido nel terzo, se ben alcuni dicano nel primo: il salato è caldo, e secco nel terzo: Il salato, & non secco è mediocre, cioè trà il fresco, & vecchio.

*Gionamē
ti.*

Il più lodato formagio bisogna, c'habbi queste qualità, cioè che sij partecipe di soauità, la dolcezza, che nò sij troppo salato, che sia mezano trà il duro, & molle, trà il viscoso, frangibile; perche il formagio c'hà questi estremi è cattiuo: La buontà del formagio, si varia secòdo la varietà de gl'animali, dalli quali si caua il latte, come si dirà nel cap. del

Recetta.

latte

latte: Si varia ancora secondo la regione, secondo la diuersità dell'herbe, qual vñano le bestie, che lattano.

Il formagio fresco è buono, & di *Documen*
gran nutrimento, e impinguatiuo, & *ti.*

è buon cibo à quei, che sputano il sangue del petto: Fà giouamento al stomaco, se ben alcuni dicano, che non conferisca alle cōpleSSIONI fred

de. Il formagio vecchio, è diffici- *Forma-*
le alla digestione, è grauiatiuo, & no- *gio vec-*
ciuo al stomaco, & quelli che l'vsa- *chio.*

no spesso incorrono ne' dolori del ventre, è di poco nutrimento, & facilmente si conuerte in humori colerici. Il continuo suo vso fà smagrir il corpo. La ricotta è peggior del formagio fresco. Il formagio mezo salato, e di miglior nutrimento, ch'il formagio vecchio. Genera il formagio pietra nelle reni, & vesica, & specialmente, quando è humido; mà più quando si mangia



con

con cose diuretiche; perche lo fanno penetrare à quelle vie: Così ancora fa petrificar le gionture de' gotosi. Si deue ancora guardarsi dal mangiar del formagio, che fosse disposto alla generatione delle pietre, & arenelle; perche si come auene all'argilla, ò cretta, ò terra viscosa; Che per la decottione si conuertono in mattoni, e pietre: Così si genera le arenelle nelle vie dell'orina, per li humori viscosi, e grossi per il calor adurente, vniti insieme si genera la pietra, & alla generatione di tali humori, è attissimo il formagio, principalmente mangiato con macaroni, lasagne, & altri cibi di pasta. Il formagio vecchio, rostito, pesto, e lauato alcuna volta con l'acqua rosata restringe mirabilmente il flusso. Se ben che il formagio sij di tal nocumento, nondimeno pigliandone in poca quantità doppo il mangiare

corro-

corroborata, & conforta la bocca dello stomaco, & fa ad esso buon sigillo. Reprime l'assenso de' funi al capo, rimouela satietà proueniente da i cibi dolci, & vntuosi, come ancora lo fastidio d'essi.

ANNOTATIONI.

D Veforti di formagio descrive *Forma- gio di due*
 il Bézo, l'vno chiamato da lati *forzi.*
 ni caseù, come ancora da Italiani ca *1*
 scio, & cacio: l'vno è fatto della par- *2*
 te più crassa del latte, l'altro si fa
 della parte manco crassa, che resta *Nomi va*
 nel sero, & questo si chiama ricotta, *ri della*
 ò seraccio, ò gioncata da' gionchi, *recotta.*
 come lo chiamano in Piemonte dal *cinque*
 sero. Cinque sono le differēze dil for- *differen-*
 magio. La prima si piglia dalla na- *ze de' for*
 tura d'animali, come quel di pecco- *magij.*
 ra, per hauer il latte più crasso, e pin- *La prima*
 gue è più buono à far copioso cas- *si piglia*
 cio, butiro, & seraccio, & fa manco *dalla dif-*
 sero. *ferēza del*
l'animali.

I fero. Il latte vaccino è manco pingue; mà più di quel di capra; perciò questo è sempre più friabile, & il vaccino si rende più pingue, specialmēte quādo nō se li leua la parte butirosa. Il caprino è poi più

2
La seconda si piglia dalla diuersità de pascoli

crasso, che quel d'asina. La seconda differēza, si piglia della diuersità de' pascoli; perciò che la primauera il latte, & il coagulato latte, è più saporito; perche mangiano l'herbe tenerelle, che nell'altre stagioni, che mangiano il fieno, & pallia; perciò secondo la varietà dell'herbe, acquistano differenza di bontà, sapore, &

Onde vien l'odor del cascio.

odore; perciò gl'animali, che si nutriscono di discordio, alliararia ritengono l'odor, & sapor di q̄ste herbe, & quando mangiano herbe purgati ancora acquistano virtù purgante, come afferma Galeno *libr. 3. alim. facult.*

Galeno.

Quinetiam, inquit, si capre aut aliorum animalis scammonium, aut tithymalam

malum depasti, lac cibiloco quis sumat, omnino aliud illi profluxura est. Sed quorsum exemplis à brutis petitis, fidem huius rei facimus, cum satis id testentur liberi nostri, vario lacte ex diversis nutricibus enutriti? Siquidem bene, aut male afficiuntur, prout lac, quod exungunt, bene, aut male affectum est: Et si come il latte buono, è di buono nutrimento, così ancora farà il cascio, quando sarà fatto di ottimo latte. 3. Non solo i pascoli variano la bontà, & sapor del cascio, mà ancora il modo di farli; perciò i formagi acquistano lode quei di Piasenza, i Brisfiani ancora per la loro industria, che usano in farli. La quarta diversità, si prende della ragione, & luogo do si coagulano i formagi; perciò noi veggiamo maggior bontà, ò vero minore; perciò in Francia lodano quei d'Aluernia, nell'Italia quei, che si chiamano cascio caual-

La terza dal modo di comporli.

La quarta dalle ragioni.

Francesi. Italiani.

lo: nel tempo di Galeno, si celebra-
 ua l'Alphino, come il vatusico, la
 onde Antonino Pio Imperatore ha-
 uendo mangiato à cena gran quanti-
 tà di cascio Alphino, doppo hauer
 vomitato gli soua gionse febre,
 per la qual morì il terzo giorno:
 gl'Insubri, come ancor i Piemonte-
 si lodano il Piasentino, fatto di lat-
 te di vacca, & ne fanno de' simili
 su'l Vercellese, Crescentino, & Aste-
 giana: dell'Alpi liguri lodano assai,
 quel del Mondouì fatto in vna ra-
 gione chiamata Ruschaira, & dico-
 no, ch'il Mondouì, acquistò nome
 di Montereale, d'un Sommo Pon-
 tefice, per la buontà de' formagi,
 ch'iuì si fanno. Loda assai Panta-
 leon di Vercelli nel libro de' Anti-
 cinijs, le piccole formagie chiama-
 te robiolle, & specialmente di quel-
 le della Morra nella Liguria, & sono
 trà formagij le più sane: Doppo
 queste

*Antonino
Imperato-
re morto
per il for-
magio.
Alphino.*

*Forma-
gio Milla-
nese, &
Piemonte-
se.
Mondouì.*

*Pantha-
leon Ver-
cellese.
Robiolle.*

queste si lodano quei della Briga: Di
 quei poi fatti nell'Alpi, si loda assai
 quel di Cerniera di Delphinato, in- *Delphina*
 sieme quel di vacca del Marchesato *so.*
 di Saluzzo: il simile lodano molti
 quel fatto à Ceresola, nell'vltime
 parti della val di Pont. Tutti gl'altri *Piemonte*
 in Piemonte sono di vacca, eccetto
 quel che fanno li Alpini, chiamati
 da noi vittoni; (percioche la mag- *Vittoni*
 gior parte dell'anno, per la sterilità *perche co*
 del paese, ricercano il viuer altroue) *si chiama*
 del suo latte di peccora, che fanno *si.*
 iui l'inuerno, il quale in molti luo-
 ghi, non cede in buontà à qual si
 voglia altro formagio: Il Panta- *Pantaleo*
 leon loda ancora quei del Monteci- *Vercelle-*
 nesio, qual separa il Piemonte dalla *se.*
 Saouia, & Delphinato. Celebri so- *Monteci-*
 no ancora certi formagi grassi in *nesio.*
 forma quadra, che si fanno nella va-
 le di Lanzo, con vn piccolo baston- *Ombolli.*
 cino in mezzo, qual si mangia lique-

*Ombo.**Forma-
gio di Sar-
degna.**Quinta
differen-
za.*

fatto co'l butiro nell'inuerno, & non infiamma, inciaffa il catarro, & nutrifce affai; mà è oppilatiuo, & i Torinesi lo chiamano ombo: Quasi tutti l'altri, c'hanno cattiuo odore, ò vitriatto sapore, ò verminosi, sono biasmati, come nociui al corpo humano: come sono molti, che si portano dalla vale di Lanzo, Corgnè, Valperga, & molti che si portano di Saüoia: sono mediocri quei d' Iürea, & val d'Agosta. Quei che si portano di Sardegna, se ben ch'alcune volte incitano l'appetito, generano però cattiuo sangue, & scaldano il fegato. Et così per temperar la sua salfedine lo mettono dentro l'acqua: Questi sono la maggior parte de' formagi, che si vsano in Piemonte. L'ultima differenza, si piglia dall'età, la onde dice Pantaleon Vercellese, che il formagio è come la theriaca; percioche la theriaca essendo fresca refri-

refrigera, così il formagio ; per la copia del fero , e poi comincia acquistare maggior grado di colore , come fa la theriaca di meza età , & indi quando è vecchio diuenta accutissimo : perche acquista vna crassa sostanza, acre, e forte, accuta, che ferisce la lingua; & impiastrato co'l brodo di perna cotto, rompe i tophi, & nodi de' podagrosi , la onde Galeno nel lib. de alim. 3. *Maximè verò inueterato accrimonia accrescit, & omnino, quàm ante calidior, vrentiorque is redatur: idèque vt siticulosior, & còcoctioni rebellior, & succo deterior tandem enadit.*

Il formagio fresco mągiato quel giorno senza sale : mollifica, ingrassa, tien il corpo fresco. Il vecchio infiama, difficilmente si digerisce, fa ostruccioni nel fegato, tardi si digerisce, offende le reni, & chi hà lo stomaco debole; perciò se ne deue mągiar

*Virtù,
& Nocu-
menti.*

Forma- giar poco. Il formagio fresco, che
gio vec- è acido nutrice poco, offende lo
chio. stomaco, genera flati, & alcune volte moue il corpo: Se ben il formagio porti qualche nocumento, nientedimeno il suo cōtinuo vso fà che

Paesi as- non noce tãto; pōiche nel Piemōte,
suetti à nell' Alpi, Saūoia, & nel paese di Vamangiar
mangiar ley, & Heluetij non è companatico
cipia di il più frequentato, & pur gli homini
forma- sono robusti, & gagliardi.
gio.

Recotta, e Quanto poi alla seconda specie,
sue virtù che si chiama ricotta, ò gioncata de' gionchi, se ben ch'alcuni facciano distintione trà la giōcata, e ricotta, nientedimeno à noi è tutta vna cosa istessa: chiamando però gioncata quella che così calda si mangia, & ricotta l'indurita, ò soura gionchi, ò vero in sacchi di tela. Si fà della parte più pingue del sero, aggiungēdo ui tal volta vn poco di latte, e acqua: alcune volte si fà con latte del principio

Gioncata
& recotta.

cipio del parto dell'animali; mà è ci-
 bo da gregari, & è di cattiuo nutri-
 mēto, lenisce il corpo nutrifce poco,
 e offende lo stomaco: si deuono mà
 giar i ferraci freschi col zuccaro, & i
 più celebri sono quelli di Sauiglia-
 no, quali li mettono in piccoli fac-
 chetti, & così co'l zuccaro, & acqua
 rosa si mangiano, & son buoni per in-
 grassar il catarro sottile, & nutrisco-
 no assai, conseruati co'l sale perdono
 la superflua humidità, & i più loda-
 ti sono quei di Choazze, terra così
 chiamata dall'Alpe Cotie: Questo
 alcuna volta si mangia fritto nella
 padella; mà così offende lo stomaco.
 In somma alcuna volta noce, come
 fà il latte quagliato, & fà la liēteria.
 *Ne fāno vnapasta co'l pepe, & sale,
 qual per sua fermentatione, & cor-
 ruttione acquista tanta acrimonia, &
 accutezza, che morzica la lingua, co-
 me il cascio antico, & hà l'istesse qua-
 lità:

*Biasmasi,
 quella del
 latte d'ani-
 mali; che
 hāno par-
 torito di
 fresco.*

*Serraci
 freschi di
 Sauiglia-
 no.*

*Coazze
 nelle radi-
 ci dell'Al-
 pe cotie.*

**Dellave
 cotta, &
 gioncata.*

Broz.

lità : si mangia nell'inverno, & incita l'appetito. Questo si fa nell'Alpi liguri, & nell'Alpi di Cuneo, & si manda dentro le scatole in altri paesi, & specialmente i frati Certosini, che habitano nell'Alpi, ne' luoghi di Pes, & Cassoto ne fanno assai.

Capo di
latte .

Il capo di latte, si mangia co'l zucchero, & sono pettorali, & alle facultà del butiro, & è di gran nutrimento, sopranatta à gl'altri cibi . Vétosa

Neue di
capodi latte.

poi è la neue fatta di capo di latte, & bianchi d'oui, e zuccaro sbattuti insieme, & refrigera molto .

DELLA CONSVETVDINE

Cap. XXXIII

Il continuo uso del formaggio non nocetanto.

NOn si deue conturbar l'huomo, per le ragioni sopra narrate, à chi è uso mangiar formaggio, d'astenersi d'esso, massime à chi è affucfatto con longhezza di tépo, & a uidi-

avidità dell'appetito di mangiarne ;
 percioche queste sono le cause , che
 ne tolgiono vna gran parte del suo
 nocumento. Abbiamo ancora det-
 to, nelle regole generali, che il cibo
 consueto, & che si prende con appe-
 tito, se ben sia cattiuo , che suole ge-
 nerar miglior sangue , che non fa il
 cibo più lodato , & non mangiato
 con tanto appetito : anzi la longa
 consuetudine , tolta da fanciullezza
 dal mangiare , e di tanta virtù, che il
 veneno, & medicina venenosa, si cō-
 uertono in buon sangue . La onde
 in vna certa region dell'India, quan-
 do haueuano qualche cattiuo Signo-
 re , ò Rè , nutricauano alcune putte
 d'herba chiamata Napello, qual è ve-
 nenosissima, e così incominciando da
 piccola quantità, e continuandolo poi,
 per tal consuetudine mangiar il ve-
 neno , in luogo di cibo detta herba ;
 tutti quelli Signori, & Rè , che vfa-
 uano

*Cibo con-
 sueto, &
 mangiato
 con appe-
 tito, se bẽ
 cattiuo
 manca na-
 ce .*

*Figliuole
 nutrite
 col Napel-
 lo per ve-
 nenz'isoi
 Signori
 cattiuo.*

uano il coito con esse loro moriuano.

ANNOTATIONI.

*Essendola
consuetu-
dine una
altra na-
tura: per-
ciò si deue
in ogni mo-
do conser-
uare.*

L A longa consuetudine de' cibi, come ancora dell'altre cose non naturali, che sogliono immutar' i nostri corpi, tanto a' sani, come ancor a' infermī, si deue regolare, & mantenere secondo il longo vso, & consuetudine antica, hauuta da parenti, & costumi de' luoghi, come ancor quella hauuta dalle Baille :

*Hyp. nel
2. dell' A-
phor.* perciò ben disse Hypocrate nel lib. 2. dell' Aphorismi. Quinetiam quarum rerum inueterauit consuetudo, quamuis deteriores sint illæ, minus tamen insuetis malè afficiunt. Est ergò assuetorum vsus suscipiendus. Et

*Hyp. nel
me demoli-
bro.*

trattando de gl'infermi, & specialmente à quei c' hanno il gusto deprauato, ò abolito, nell'istesso libro: Paulò deterior cibus, & potus, suauior tamen,

melior.

melioribus quidem : Sed insuauioribus est anteponendus, Et il medemo afferma nel 6. dell' Epidemij: perciò essen- Hyp. nell' epidemij
do la natura aggrauata dal male, debole è stanca nell' operationi naturali del stomaco, & viscere: hauēdo perduto l' appetito, tal volta appetirà qualche cibo, che di sua natura, ò qualità non sarà repugnante alla causa morbifica; niente dimeno tal volta è meglio conceder, qualche cibo consueto, ò vero di qualche mala qualità. Quando si deuono ceder i cibi, che s'ano diqualche mala qualità.
acciò più facilmente l' infermo, si possi nutrire, che di tutto presentargli cibi necessari all' infermità, & che siano nauseabondi : perche non sono ricevuti, ne tampoco abbracciati dalla natura : Così ancora à conualescenti, & sa Sani, & ni ; poiche, per ragion hereditaria la natura, si è fatta famigliare, con detti cibi, conuale-scenti.
per la perseueranza, & gusto d' essi: perciò imbracciati da essa, non resta alterata, non patisse alcuna molestia, si conserva nel suo stato, si fortifica, digerisse, altera,

tera, e muta: Cioche essa, e solita ad alterar, & immutar, & non s'offende, mà si conserua nel suo essere; rendendola sostanza d'essi cibi famigliare, come ancora soccorrendola con le sue qualità così rendendosi à essa simili s'alterano, & se mutano più facilmente; Mà se ben ciò sia vero, niētedimeno deue il Medico andarli ben cauto, & specialmēte nelle graui infermità, per non patir calomnie: perciò Galeno n'efforua la lasciar di medicar molti, che sono inobedienti golosi, & beueroni: per non acquistar cattiuo nome di quello, che con tanti stenti, e sudoris' affaticiamo d'acquistar: però si deue di nutrirsi di cibi buoni, che de cattini. per il difetto di questi, supplisca la prudenza del Medico: poiche ingenium naturale medicam adiuuat artem. Si deue però quanto sia possibile procurar il viuer, più presto parco, che troppo liberale, & assuefarsi à māgiar cibi, che siano più presto di buon, che di cattiuo, ò vituato nutrimento; per che questi gene-
ran

ran l'alimento fluido, & rendono la natura debole nelle sue operationi: al contrario fa il buon nutrimento, che rende la natura del corpo forte, in tutte le sue operationi: per ciò l'operatione d'essa, & dell'animo, per l'harmonia proportionata, rendono le funzioni buone, & perfette: Così l'esperienza lo dimostra; poiche i Piemontesi, auezzi à mäggar cibi di buon nutrimento, che sono buone carni, & buon pane di sormento, & beuono ancor buon vino: sono fioriti, e rinaci: come ancor le Donne, che sono di bellissimo sangue; & perciò non è marauiglia se il Bottero dice, che sono gente data à piaceri, & balli, & allegrezze; poiche questo procede dalla buona qualità, e temperie del sangue, che gli rēdono amoreuoli allegri, affabili con tutti, & che non sono fraudolenti; mà religiosi, & timorati di Dio, & obedienti, e fedelli al suo Prencipe. Tengono poi il secundo luogo à qsti quei che sono vicini all'Alpi, che si

Gente del
l'Alpi.

P no:ris-

tera, e muta: Cioche essa, e solita ad alterar, & immutar, & non s'offende, mà si conserva nel suo essere; rendendola sostanza d'essi cibi famigliare, come ancora soccorrendola con le sue qualità così rendendosi à essa simili s'alterano, & se mutano più facilmente; Mà se ben

*Amiso à
Medici.*

Galeno.

ciò sia vero, nièedimeno deue il Medico andarliben cauto, & specialmēte nelle graui infermità, per non patir calomnie: perciò Galeno n'efforuata lasciar di medicar molti, che sono inhobedienti gollosi, & beueroni: per non acquistar cattino nome di quello, che con tanti stenti,

*Procurar
si deue di
nutrirsi
di cibi bo
ni, che de
cattini.*

e sudoris' affatichiamo d'acquistar: però per il difetto di questi, supplisca la prudenza del Medico: poiche ingenium naturale medicam adiuuat artem. Si deue però quanto sia possibile procurar il viuer, più presto parco, che troppo libe-
rally, & assuefarsi à māgiar cibi, che siano più presto di buon, che di cattino, ò
vitiato nutrimento; per che questi gene-

ran

ran l'alimento fluide, & rendono la natura debole nelle sue operationi: al contrario fa il buon nutrimento, che rende la natura del corpo forte, in tutte le sue operationi: per ciò l'operatione d'essa, & dell'animo, per l'harmonia proportionata, rendono le funzioni buone, & perfette: Così l'esperienza lo dimostra; poiche i Piemontesi, auèzzi à mäggiar cibi di buon ^{Piemonte} nutrimento, che sono buone carni, & ^{si usano ci} buon pane di formento, & beuono ^{bi buoni.} ancor buon vino: sono fioriti, e rinaci: come ancor le Donne, che sono di bellissimo sangue; & perciò non è marauiglia se il Bottero dice, che sono gente data à piaceri, & balli, & allegrezze; poiche questo procede dalla buona qualità, e temperie del sangue, che gli redono amoreuoli allegri, affabili con tutti, & che non sono fraudolenti; mà religiosi, & timorati di Dio, & obediendi, e fedelli al suo Prencipe. Tengono poi il secondo luogo à qsti quei che sono vicini all'Alpi, che si

P

noirif-

Gente del
l'Alpi.

*Canauesi
Biellese.*

nutriscono di latricini, e castagne, che sono ancora gente fiorita, e bella; mà non tanto, come è tutto il Piemonte. Veggiamo poi quei del Canauese, & Biellese, soliti à nutrirsi de' cibi di mal nutrimento, come pan di mellicha, miglio, panico, formentone, legumi, rape con le sue foglie, & cortecce, pane di segalla, d'avena, & altre cose simili, di mal, & poco nutrimento: che sono quasi tutti (massime i gregarii) di ferino, livido, & di brutto aspetto, & che non hanno gentilezza, ne tampoco nobiltà, & nitidezza in loro (eccettuato però i Nobili, & Dottori, che vivono poi nobilmente, & con buoni cibi.) Così ancora sono molti c'habitano nell' alte Alpi: Mà la causa perche costoro hanno tanti Dottori, Preti, & Procuratori, & gente data alle lettere, & sono acuti d'ingegno, et che molti vivono ancora più longamente, che i Piemontesi? Dico che ciò procede dal viver parco, & per la consuetudine de' detti cibi, i quali

*Gente, che
habitano
l' alte Al-
pi.*

quali si sono fatti famigliari à essi, che attendano poi alle lettere, & che sianno acuti ? questo auiene perche abbondano di sangue melancolico; & come dice Marsilio Ficino, Spiritus flagrat in sicco; Perciò non è marauiglia se siano di simile natura; come ancor quei d'altri monti, viuono molto, per la vita parca; poiche natura est paucis contenta: Come ancor per la bontà dell'acque, per la purità dell'aria, & per esser remoti ancora da negotij, & cure troppo fastidiose, che li possino distemperare le temperie del corpo: la onde efforto tutti à viuer parcamente, & ellegersi aria buona, schiuarli dall'affetti dell'animo, & far nutrir suoi figliuoli à buone baille, & che si nutriscano de' cibi boni, & indi educarli con le ottime regole christiane, & morali. Et ciò facendo viueranno longamente sani, haueranno buon colore e florido, staranno con l'animo giocondo, & saranno prosperosi con l'aiu-

Marsilio
Ficino.

Perche
gl'huomi-
ni, che si
nutrisco-
no di cibi
che gene-
rano san-
gue melā
colico, sia-
no d'inge-
gno acuto
come Ca-
nauesi, &
Biellesi.

D E L L A C A R N E .

Cap. XXXIII.

*Trà tutti
i cibi, la
carne è di
ottimo nu-
trimento.*

*Dani che
apporta il
mangiare
troppo car-
ne.*

*Varietà
delle car-
ni.*

LA carne trà tutti li cibi, è di ot-
timo nutrimento, conforta il
corpo, corrobora, & ingrasa: il suo
cibo è di propinqua conuersione in
sangue: perciò quelli che mangiano
molta carne, & propriamente co'l
beuer vino, incorrono in replettio-
ne, per la qual cosa à questi vi biso-
gna spesso la flobotomia: ò vero di
medicina solutiuu: secondo l'oppor-
tunità della buontà, & malitia della
carne, se varia in molti modi, li qua-
li bisogna intendere, per la conser-
uatione della sanità.

- 1 Il primo modo, è per la differen-
za del sesso.
- 2 Il secondo, si piglia per la differē-
za della castratione.

- 3 Il terzo , per la differenza della gioventù, & della vecchiezza.
- 4 Il quarto , per la differenza della regione , doue si habita, & de' luoghi, & pascoli che hanno.
- 5 Il quinto , per la differenza della grassezza, ò magrezza , & della sanità, & infermità.
- 6 Il sesto, per la differenza dell'itempi dell'anno, ne' quali si mangia la carne. *Differenze varie delle carni, per conseruatione della sanità.*
- 7 Il settimo, per la differenza dell'artificio, & del modo di preparare, & del cuocere.
- 8 L'ottauo, per la differenza delle specie de gl'animali, secondo la loro propria natura.
- 9 Il nono, per la differenza di diuersità delli membri.

La prima differenza. Conciosia cosa che ogni mascolino, sia più caldo, e più secco di ciascuna femella, della sua specie; perciò si varia la sua

P 3 buontà

*Alcune
specie d'a-
nimali,
gli maschi
sono man-
co buoni,
che le fe-
mine.*

*Seconda
differen-
za, per la
castratio-
ne.*

buontà della carne secondo il sesso:
appresso alla variatione della natu-
ra delle specie de gl'animali, Et se
bene, che per la maggior parte della
carne delli maschi, sia più lodabile,
della carne dell. femelle: nondime-
no in alcune specie, la carne della fe-
mella, è più lodabile: Come la carne
della capra, à rispetto à quella del
becco, & la carne della gallina, à ri-
spetto à quella del Gallo.

La seconda differenza: veggiamo
che gl'animali castrati sono assai mi-
glior, che li mascoli, & le femelle di
quella medesima specie; perche gli
mascoli castrati sono migliori, che le
femelle; per la natura masculina, e
migliori sono, che li maschi, per la
castratione; perche la castratione ri-
mette il calor naturale, & similmen-
te per la siccità, si riducono ad vna
specie temperata, per essa castratio-
ne, à benche gl'animali castrati, hab-
bino.

bino somiglianza con i maschi, non sono però sottoposti al coito; per che dice Aristotile nel libro de parti d'animali, gl'animali ch'v'fano molto il coito, tosto s'inuvecchiano, & loro carni diuentano aride, s'indurano, & acquistano la natura della vecchiezza: similmente per comparatione de' maschi, alle femelle; i maschi non sono offesi dal parto, & dall'ouare, & l'esperienza lo dimostra à noi, che vediamo la carne delle capre, vacche, pecore, & simili animali non partorienti, hanno assai miglior carne, che quei, che partoriscono, & le galline, che non fanno l'oua, esser migliori dell'altre, si dice che le galline sono migliori nell'innerno, che in tutti gl'altri tempi dell'anno; per che nell'autunno per la maggior parte lasciano di far l'oua; & per questa ragione, le femelle de gl'animali sono ancora migliori castrati, che

Aristotile.

Danni per il superfluo coito.

Comparatione de maschi cō le femelle.

Galline in qual tēpo siano migliori.

*Castrati.**Caponeffe.**La terza
differenza
si piglia
dall'età.**Animali
di natura
secca, quā
do sia buo
na la loro
carne.*

non castratione, come appare nelle
scroffe castrate, & galline chiamate
caponeffe; nondimeno gl'animali
castrati, per esserui debilitato il pro-
prio calore, moltiplicano dentro à
loro corpi vna humidità, & grassiez-
za non molto ben digesta, & alcuna
volta sono di mal nutrimento.

La terza differenza à noi è mani-
festa; perche vediamo, che l'età de
gl'animali, che conferisce molto al-
la bontà della carne, la proprietà
de gl'animali è humida, & quanto
più s'inuvecchia, diuenta più secca;
benche tal volta per accidentale hu-
midità, si potranno inhumidire,
quelli animali, de quali la natural
complexsione, è secca son migliori
in quella età, nella quale la loro na-
turale complexsione, è siccità & tem-
perata, con la propria humidità, nel-
la lor conueniente età, & complex-
sione; così vediamo, che la carne ca-
prina,

prina, e bouina, sono miglior nelle et , che si lattano; perche la loro naturale complessione, & siccit ,   con temperata con l'humidit  loro naturale, nella congruente et , & pueril complessione, & questo non occorre alle carni, che naturalmente hanno humida complessione, & perci  dicono, che l'agnello, & il porco nel tempo di loro lattatione sono di mal, & grosso, & humida nutrimento, grauantelo stomaco; percio che la natural complessione, si congiunge con l'humidit , dell'et  proueniente, & con la pueril complessione: ma in progresso d'et , la loro humida, & natural complessione, nel discorso di detta loro et , si contempera a maggior siccit ; & perci  appresso a medici, & specialmente Arabi, dove non   in gran vso la castratione de' mottoni,   molto lodata la carne dell'agnello d'un anno, cio  inanti
Carn: bo- uina, e ca prina.
Carn  di natura hu mida.
Arabi usano la castratione
la

Carne d'animali vecchi biasmata. la polutione. Ogni carne d'animali vecchi, è pessima, & è di difficile digestione: come ancor li animali, che sono all'hora usciti dal parto, ò vero quando ad esso sono prossimi. Tutti gl'uccelli, che si mangiano auanti, che mettano le buone piume, generano humori putrescibili nello stomaco, & abbomineuoli à tutto il corpo.

Quarta differenza secondo le regioni. La quarta differenza, è che noi vediamo gl'animali esser migliori, secondo la diuersità delle regioni, come de' luoghi montuosi, & sassosi, che producono miglior castrati, & di sottile, lingiera, & più saporita carne, che le maritime: & il cōtrario sono le carni delle regioni paludose; perchè le miglior herbe de' pascoli producono migliori humori, miglior latte, & carne, & tanto più producono miglior carne gl'animali, quanto più hanno proportionati cibi, alle loro

Carni di region paludose biasmate.
Boni pascoli generano carni migliori.
 natu.

nature ; La onde diciamo , che la carne porcina, c'habbia mangiato il giande , esser migliore di quella, che habbi mangiato l'herba, li caponi, & galline esser migliori , quando sono nutrite di formento , & miglio , & di quelle che sono nutrite d'herbe, ò di crusca.

Carne porcina.

Caponi.

Quinta differenza

Quinta differenza, tutti gl'anima li assolutamente , che tengono mediocrità trà la grassezza , & magrezza, sono più lodati , & sono migliori de gl'altri; perche la grassezza superchia, abbatte l'appetito , debilita lo stomaco, impedisce la digestion, dispone il corpo à mali humori; onde per maggior cautela, si deuno elegger delle grasse carni , il più magro, & delle magre , si deue mangiar le più grasse.

Essendole carni grasse, si deuno mangiar le parti più magre, & il contrario nelle magri.

Sesta differenza , tutti gl'animali caldi sono migliori nell'inuerno , & gli freddi nell'estate: onde la carne porci-

Sesta differenza.

carne porcina.

porcira appresso à quelli, che non contradice l'appetito, è migliore nell'estate, che nell'inuerno; & ciò per la sua humidità, e quella de pippioni, è miglior nell'inuerno, che nell'estate: le quaglie sono migliori, nell'autunno, che nella Primavera: gli piccioli vcellini, quando fanno i suoi nidi non sono buoni; mà nell'autunno; quelli che si nutriscono de fichi, & vue sono migliori. Li tordi sono migliori nell'inuerno, mentre che non s'esercitano tanto nel volare; perche nell'inuerno, quando v'è la neue, vanno per terra, appresso le radici de gl'alberi, cercando vermicelli per il loro pasto, & all' hora sono più buoni.

Settima differēza. Settima differenza, grande differenza, e diuersità acquistano le carni, & nel modo di prepararle, & cōdirle, le carni gregie riescono migliori arrostitre, che cuocerle allefso, so-

no ancora migliori mettendole sopra le viuaci braggie, à finche la sua superflua humidità discorra, & si risolua sopra i carboni, & diuenti più secca; le carni magre, è meglio cuocerle alleſſo, che arroſtirle; accioche la sua ſiccità ſi contemperi con l'acqua; la carne, che tien del magro, & del graſſo, ſi poſſo nell'vno, & l'altro modo cuocerle arroſto, & alleſſo, & queſto ſecôdo la natura dell'anima-
le, & ſecondo l'appetito di quel che le mangia: alcune carni ſi ritrouano, che ſono migliori roſtite, come quella del porco, & d'altri animali humidi; alcune carni ſono migliori cotte alleſſo, come ſono le carni bouine, & de gl'altri animali ſechi; le carni fritte, & le cuccinate in vna pignata, ò in vn vaſo anegate, & ſtuſate; ſono me-
zane in virtù, trà le roſtite; & cotte alleſſo; le fritte ſono propinque più alle roſtite, & le cotte co' l'bro-
detto

Carni magre.

Carne me-
diocre.Carni alcune eſſer
miglioriroſtite. &
altre bolli-
te.

Carni fritte, ò ſtuſate.

te.

*Carni ro-
stite di
maggior
nutrimen-
to .*

detto nella pignata , alle cotte allef-
so, si deue bene auertire, che le carni
rostitute , non siano forteméte serrate,
con il coperchio , anzi si deuono la-
sciar scorperte ; perche le carni ro-
stite, quando si coprono troppo , &
che non possono vaporarsi, si riem-
piono de flatì; come vogliono gl'aut
tori : si è ancora ritrouato, & per es-
perienza veduto , e trouato , che le
carni rostitute sono di miglior, & mag-
gior nutrimento, & esser più conue-
nienti à corpi robusti , & esser anco
più di difficile digestione, & generar
più secco nutrimeño, che quelle cot-
te allefso; perche queste sono più hu-
mide , & ciò dalla humidità acqua
accidentale, se ben che le rostitute so-
no più humide, di humidità propria,
che le allefate ; perciò nutriscono
maggiormente le arrostitute, che l'al-
lefate . La carne rostita, si cuoce
con la sua propria humidità , & al-
leffa.

*Carne ro-
stita ha-
uer humi-
dità natu-
rale .*

*Carne ro-
stita, es-
seccata .*

buona à questi , che vogliono esser governati con regola , & guardarfi da cibi cattivi, & sono più conuenienti, e miglior i suoi polcini, ò polli.

Le carni della perdice, la perdice è specie di starna (se ben ch'alcuni tengano il contrario) fa buon augmento al ceruello, & aumenta l'intelletto, escita il coito, & aumenta la materia della sperma. *Perdice.*

La carne del fagiano; se ben che Auerroè voglia , che sia la miglior carne, di tutti gl'altre uccelli, niente dimeno in buontà, è mezana trà la starna, & la gallina.

La carne de' galli, è più lodata quella di quel che non hà ancor canato, & vfato il coito : & delle galline, è miglior quella, che ancor non hà fatto l'oua , & ancor è migliore quella che è cotta à rosto, nel vêtre, del capretto : alcuni sono de' gl'antichi auttori , che lodano più li capo- *Galli, & Galline.*

Q ni,

Caponi.

Polli.
Gallina.

ni , di tutte l'altre carni volatili. La carne de polli aumenta il ceruello, & l'intelletto, & il pollo maschio, è miglior della femella : la carne della gallina conforta il petto , ritiene il fluifo del fangue, & del naso: chiari- fica la voce, & ingrassa il corpo: il brodo del gallo vecchio è solutiuo, & beuuto cōferisce al dolor del ven- tre.

Brodo di
gal vec-
chio.
Coturnice
Mangia
Phelebo-
ro.
Discordia
se la qua-
glia si ala
coturnice

La coturnice è pericolosa di gene- rar spafmo ; perche mangia l'helebo- ro herba venenosa , & che genera spafmo , alcuni antichi dicono , che il suo nutrimento, è ottimo, & gene- ratiuo di sperma : v'è gran discordia trà scrittori latini, se la Coturnice, è quaglia siano vna cosa istessa, & così l'istesso interprete d'Auicena nel cap. del' a Coturnice , scriuendo le proprietà della quaglia, dice che vsã dola è dubbio, che generi spafmo ; perche mágia l'heleboro, molti Aut-
tori

Auice-
na.

tori per la coturnice intendono vn vccello maggiore della perdice, con le pēne pincie, & è in bontà simile alla carne della perdice.

De colombi, li pippioni son caldi, & humidi superfluamēte, & quelli che cominciano à volare, son di più lingiero, & miglior nutrimento; nientedimeno li polli colombini, *Polli, colombini.* molto sono conuenienti alli stemmatici, & per li colerici si deuono condire, con l'agresto, ò vero con similicose alteranti con frigidità. Li colombi vecchi sonò di dura digestione, & di nutrimento non lodeuole. *Colombi vecchi.*

La carne della tortora. Alcuni dicono, che la carne della tortora, è pdice, è di eguale conditione, & erano; pche il suo nutrimento è stitico, & mirabilmente cōferisce al flusso del ventre. Auicena loda la carne della tortora, & dice esser miglior di tutte *Tortora.* *Auicena.*

le carni volatili, & la chiama in Arabico *Duraz* ò *Alduraz*.

Queste cose sono vere, che nella
Auicena regione d'Auicena sono migliori,
 che nell'Italia, come riferiscono an-
 cora molti ch'ivi habitano: ò vero
Virtù
della torto- perche la tortora, per sua proprietà
cora. conforta il cerebro, & la virtù intel-
 lettiva, & aumeta il coito. ¶ La car-
Passera. ne della passera è calda, di mal nutri-
 mento, & è difficile digestion, inci-
 ta la lussuria. La carne della lodola,
Lodola. per sua natura, è stitica, stringe il vèn-
 tre: Mà il suo brodo per la sua nitro-
 sità, qual hà contratta nel cuocerla
 fa il ventre lubrico. La carne del-
Auedra. l'Auedra è più calda di tutte le car-
 ne volatili domestiche, conferisce
 alle complessioni fredde, nuoce alle
 calde; perciò si deue alterar con co-
 se fredde, in grassa assai; risolue le vèn-
 tosità, & chiarifica la voce. Quando
Stomaco la carne dell'Auedra, si padisce è di
 gran

Regole della sanità. 245

gran nutrimento, e propriamente il suo stomaco, ò il suo grifillo. La carne dell'ocha è più fredda, che quella dell'Anedra, & è poco differente da quella, & le miglior parti d'essa sono l'ale, & il petto, ouero il ventre. La carne della gru, del pauone, del struzzo, & delli grãdi uccelli sono di grosso nutrimento, & difficil digestion. Di nutrimento molto concedere, è la carne de gl'uccelli volatili: gl'aquatili ch'vfanò, & stanno ne laghi, fiumi, & pratti acquosi, & che sono grossi: generano superfluità, & il loro vfo non è laudabile: li piccioli, & minuti uccelli sono di buon nutrimento, & propriamente, quando non fan nido, & che son grassi; di tal natura è il tordo; mà è pericoloso il suo stomaco, ò grifello; perche alcuni dicono, che mangia il Napello, che è herba venenosissima. La carne della quaglia è calda, e humida; mà

Grifillo dell'Anedra.
Ocha.

Grua, Pauone, & struzzo.

Uccelli volatili.
Aquatili

Uccelli piccioli.
Tordo.

Quaglia.

al tempo della Primavera , quando torna a noi è secca, melancolica, & di mal nutrimento: nell'Autunno, quando è grassa, è di buon nutrimento, & si fa di facil digestione, aumenta il coito, & la sua materia: la proprietà della quaglia è più credibile di quella c'habbiamo detto di sopra della coturnice. ¶ La carne del capriolo

Capriolo. tra le carni delle seluaggine, è la più lodata dell'altre, & è di buon nutrimento, & di poca superfluità, se ben che il sangue generato da quella tenda a qualche melancolia. La

Lepre. carne della lepre, è di complession fredda, e secca, se ben che in alcuni luoghi si dica, che sia di calda complessione, e di buon nutrimento; ma genera humori melancolici, et più di quella del capriolo, il suo coagulo, è constrictiuo del ventre, & è triaca contra ogni veneno. Il cernello della lepre, fa prontamente nascer i denti
alli

alli puti . La carne del capretto , è *Capretto.*
 vna de' migliori, che siano trà le car-
 ni domestiche , & non hà seco alcuna
 miltione di malitia , eccetto che
 quãdo è molto propinqua al parto;
 perche all'hora essa hà in sè vna vis-
 cosità, & humidità superflua, & mē-
 tre, ch'il capretto è grande , e grasso,
 la sua natural complession secca , si
 contempera dall'humidità sua natu-
 rale di sua età , & per questo genera
 lingiero, sottile, è temperato sangue;
 questa carne non è conueniente à
 quelli , che molto s'affaticano ; per-
 che tosto si risolue, per la sua sottili-
 tà, & tenerezza della sostanza del nu-
 trimento, che si genera da quella. La
 carne de' motoni castrati, è miglior
 che la carne de' gl'agnelli , genera
 molto, & buon sangue, è calda, & hu-
 mida, & quasi declina à temperamē-
 to, come fosse giouane : li decrepiti,
 come habbiamo detto di sopra sono

*Carne di
 capretto
 dannata
 à chi trop-
 po s'affati-
 ca.
 Motoni .*

Q 4 pessimi

Boue : pessimi . La carne bouina è fredda, & secca, di difficile digestione, & genera grosso, torbido, e melancolico nutrimento, e preparatiuo di febre quartane, noce à rognosi, & leprosi.

Vitello. La carne di vitellina, per la temperanza dell'età, come sopra si dicea, e quasi d'un buon, è temperato nutrimento. La carne porcina, si varia in

Porco. bontà, e malitia, come l'altre carni, secondo la variatione dell'età, essa è molto humida, e viscosa; il suo nutrimento è buono, & è molto conueniente à corpi robusti, più ch'alli delicati; perche è di tarda resolutione, per la sua viscosità, noce à paralitici, à gotosi, & à quelli c'hanno dolor de fianchi, & della pietra, & delle renelle, ò vero della vesica; mà la carne

Porco sil- porcina saluatica è più lodeuole, essendo giouane, come di sopra habbiamo detto. La carne del ceruo è

Ceruo. quasi simile alla carne del boue. La

carne

carne del rizzo è terrestre, & alcuno ^{Rizzoter}
 è montano: la sua carne è risolutiua, ^{refre.}
 & esicatiua, il suo vso, benchè non
 generi molto buoni humori, nondi-
 meno è di molto buone virtù, con-
 forta il stomaco, risolve il ventre,
 gioua alla lepra, & alla rogna, la sua
 carne salata conferisce alli hydropi-
 ci, alla pietra delle reni, il suo vso cō-
 tinuo cōferisce à ch'orina in letto, la
 qual indispositione è quasi vna fatic-
 ca d'orinare, se bē ch'alcuni dicano,
 che prouochi, l'orina: conferisce al
 morso de' vermi venenosi.

ANNOTATIONI.

CHe la carne d'animali maschi sia ^{Carne de'}
 più buona, & saporita, che la se ^{maschi}
 minina, eccettuate alcune, come della ca- ^{più loda-}
 pra, & gallina non è dubbio alcuno; poi- ^{ta.}
 che il sesso mascolino è più caldo, & secco ^{Carne di}
 del femino, come vuol Galeno nel lib. ^{femella la-}
 de ^{dura.} Galeno.

de semine,oue scriue, manifestum igituriam factū est in calidiori, & sicciori temperamento masculum generari, in frigidiorē verò, & humidiorē fœminā. La onde per l'abbondanza dell'humidità restano esse più insipide, & l'ariete, & il becco sono più cattivi, per la superflua siccità, & il gallo,

Ariete biasmato. della gallina, per la nitrosità di sua carne, la quale è atta à purgare, & perciò i

Medici lodano più la gallina, & la picciola femina, per non hauer tanta calidità. Il simile, i castrati sono più lodati,

Castrati. che quei che non sono castrati, per le ragioni sopranarrate. Galeno ancora loda nel libro De Attenuante victus ratio-

Animali ne, gl'animali di montagna, per esser più caldi, & secchi; così dicendo. Animalia, di mon-
gna. quæ in mōtibus viuunt, omnia sunt tum sicciora, tum calidiora temperie, eorūque caro minimum pituitosa, ac viscida existit. Quanto alli

Galeno. animali castrati l'acenna ancor Galeno nel

nel lib. 2. de ali. caſtratorū carnes ſūt
 præſtantioreſ, quemadmodum ſenū
 peſſimè ; pe' ciò la più lodata è quella *Castrati.*
 de' caſtrati, & che non ſij ancor troppo
 graſſa ; poiche le coſe troppo graſſe non
 ſono troppo lodate da Galeno , nel primo
 de alimentis, trattando del ſeſſamo co-
 sì dice , Quamobrem eos, qui ipſo ve- *Galeno*
 ſcuntur celeriter implet , ſtomacum *bizſma la*
 ſubuertit, vt pingua omnia. Il ſimile *carne trop*
 dice de' caſtrati , eſſer più ſoſui , & che *po graſſa.*
 ſono di più nutrimento, & più facil-
 digerirſi, & ciò nel terzo d'alimēti. Delli
 animali giouani, lo ſcriue Galeno nel ci- *Perche la*
 tatoluogo ; mà perche habbiamo detto, *carne de'*
 che la carne de' maſchi è più ſana, & ſa *caſtrati,*
 porita di quella della femina, per non ha- *è più ſana*
 uer tanta humidità ? A queſto ſi r ſpon- *che l'al-*
 de, che gl'animali caſtrati hanno più ab- *tra.*
 bondanza d'humido inna'o , che i non
 caſtrati, & ſono più ſecchi di ſiccità ac-
 quiſcitia; per il coito per cò non ſono coſi
 lodate, & la ſiccità ne' caſtrati, & gio-
 uani

Galeno.

Animali,
che latta-
no, & cel-
li, che ha-
no seno
cattini.

uani è in qualità temperata, & non so-
prabundante, come nella vecchiazza; per
ciò tal carne rien' biasmata da Galeno
nel primo de' alimenti, come habbiamo detto:
à questo effetto gl' animali, che p'sto diue't a-
no di complession secca, come il bue, &
la capra sono assai migliori, nell'età che
lattano, come ancor il capretto, così tutti
gl' animali, che ha' il latte, & uccelli, che
covano l'oua sono in quel tempo cattini.

E' d'ani-
mali qual
sia miglio-
re.
Galeno.

Circa l'età delli animali, in che età
siano migliori, lo descrive l'istesso Galeno
nel terzo de' alimenti. In vniuersum
autem augescentium caro, multò est
præstantior, quàm inclinantium eta-
te: media verò est inter utranque
florentium: praua autem admodum
est nouellorum, sed diuersaratione,
ac senum. Siquidem horum caro du-
ra est, & sicca, ac nervosa: ideoque
concoctu difficilis, & nutrimenti
exigui: Contra animantium nuper-
rimè æditorum corpora, mucosa
sunt.

sunt, ac humida, coque excrementis plena: facilius tamen per alium descendunt.

Circa la varietà de' luoghi, si vede, che soglion variar la loro bontà: come manifestamente, si vede, che i vitelli sono più celebri nell'Italia, che in altre parti, & massime nel Piemonte: I montoni sono celebri in Francia, & massime in Provenza, & in Piemonte sono cattivi, massime all'infermi: si lodano ancora, i boui d'Inghilterra. A questo proposito benissimo dice Galeno, nel citato luogo. Secundum etiam preparationes modos, & locos in quibus ipsa animalia viuunt, non mediocriter eorum est differentia. Quanto alla grassezza, si deve sempre procurar il mezo, tra la carne grassa, & magra: come habbiamo detto nel citato luogo del Sessamo.

La varietà de' paesi inueniva la bontà delle carni.

La medietà nel loco, si ricerca.

Circa li flagion dell'anno, si come si deue vsar diuersa regola di viuere secondo, che si va mutando l'età del buomo,

mo, & che si vada variando il temperamento così ancor si variano le qualità è qualità de cibi, secondo la mutation dell'anno, come nell'inuerno Hipocrate nell' Aphorismi, n'insegna usar maggior copia di viuande: per il longo dormire, & per esser più caldo il stomaco, & ventre: Insignes capacitates internæ hyeme, & verè aut naturā calidissimæ, & somni longissimi: ijsigitur temporibus cibi accessio est adiungenda: Così ancora nelli eccessi caldi, loda l'uso de' frutti fugaci, quali sono di cattiuo nutrimento: Così dicendo nel libro de cibis boni, & mali succi. Vitanda autem penitus, quæ vitiosi succi sunt, præterquàm estate, cùm languentiū corporum siccitati, & calori occurrendum est. Così la providenza Divina, ne vada provvedendo i cibi, conforme alle stagioni; perciò loda ancora l'uso della carne porcina, nell'estate, & questa non intende della salata; mà della fresca

ib catt
conce-
si nel-
fiare da
leno.

medi
o nel
l'estate.

fresca , qual per esser humida , si può in quel tempo conceder , & in questo tempo lodò Galeno, li piedi di porco, così scriuendo nel libro sopra citato.

Prudēs tamen vir ad refrigerandos æstus, ex balneis rediens epota prius aqua, mox vino mediocriter aquoso, ijsque per vomitum redditis lactucā edat, quæ innoxia est, simulque vires habet refrigerandi . Sumat postea suillos pedes bene decoctos ex aceto, & garo. Così ancora della preparation de' cibi , così dice . Cæterum præparata percoctaque commodius transmutantur, quàm cruda, cum ad inuicem concoctionis succedant, Et nel libro terzo de alimentis , Secundum etiam præparationis modos, & locos in quibus ipsa animantia viuunt, non mediocris eorum est differentia . Dice poi, che la carne bollita fa ottimo sangue. Carnes quidem cum probè elixæ fuerint, optimum gignūt san-

La preparatione de cibi.
Galeno.

*Carne bol-
lisa.* sanguinem, & potissimum, si ex ani-
malium boni succi fuerint. *Le ro-
stite* poi non v'è dubbio, che non siano di
più nutrimento; imperocche non lasciano
la loro parte nutritiva nel brodo; mà so-
no più efficaci: come ancora sono le sa-
late; mà d'assai più, che le altre, come
dice Galeno nell' undecimo delle facol-
tà de sempl. Nec parua existit carniū
differentia, dūm quasdam carne cō-
dimus. Nam interdum animalis tē-
perie humidissimi caro salita, longè
exiccātor euadit ea, quæ sicca natu-
ra existit. Verū inter eas, quæ sa-
litæ non sunt, siccior est assa, quàm
quæ in aqua, est elixa. *Le stufate an-
cora* sono di grandissimo nutrimento, co-
me ancora quelle cotte in pasticio, se ben
alcuni le biasmano; perche non sono euē-
tate mentre, che cuoceno. Del resto le
carni acquistano diuersa natura, secondo
le varietà delle cose, che vi si mettono
nella loro preparatione.

Circa

Circa la specie de gl'animali, ch'è l'ot-
 tana differenza, così dice Galeno, volu-
 crum tamen caro concoctu facilior *Specie d'animali*
 est, præcipuè perdicis, attagenis, co- *Vollat. Galeno.*
 lumbæ, galli gallinacci, & gallinæ,
 turdorum verò, & merullarum, mi-
 nutorumque passerulorum, caro
 quàm prædictorum est durior. His
 autem ipsis, turturis, palumbi, ana-
 tisque caro, etiam durior existit. At *Fasani.*
 phasianorum, quo ad concoctionē,
 & nutrimentum attinet, carni galli-
 narum est similis: voluptate tamen
 in edendo eam superat. His durior
 est pavonum caro, & fibrosior, &
 difficilior concoctu. Hor veniamo al-
 la specie de gl'animali, & primo della
 starna, qual d'alcuni è giudicata la più
 ottima di tutti l'altri vollatili, & Mor-
 ziale volse il tordo. & vi sono altri, che
 danno la lode al Fasano, massime al gen-
 tile.

E' la starna secondo i Piemontesi, *Starna.*
 R quella

Starna
vecchia.

Mal fran-
cese.

quella specie di perdice, che dimora nelle campagne, & ne' piani, & volgarmente si chiama pernis, ò perdis, & hà la carne assai più saporita, che le perdici, volgarmente chiamate di montagna, per esserne ne' colli, & monti in quantità, si mangiano sempre rostite, inuolte co'l lardo, & indi con aceto, ò sugo de' limoni, & vn poco di pepe. I piccioli perdigoni, come ancor le giuanette sono più celebrate. Le vecchie Starne, non si mangiano se non lasciate alquanto morte, che siano sciabili, & indi sminuciate, si fanno cuocer con brodo grasso, aceto rosato, sugo de' limoni, ò citroni, con vn tantin di sua scorza, & pepe. Dice il Castor Davante, che mangiando per vn' anno integro ogni giorno, vna Starna, ò perdice, che guarisce il mal Francese. V'è ancora grandissima differenza, trà li scrittori, che c'è la sia la Starna; poichè alcuni vogliono, che sija la ο αρταρ νη (αρταρ αρ de' Greci. Mà perche non si sà il certo, che

che cosa sia l'*Attagen*; perche *Gulielmo Regino Lionese*, vuol che sia la *Beccasea*, il *Scholiaſtes* d'auttorità del *Myn- dio*, che cita *Atheneo*, vuol che sia lo fa- sano gentile, chiamato da esso *σκολῶπαξ* nel lib. nono . E *Plinio* nel libro decimo, dice che la *attagena* è vn uccello *Aſſiatico* nobiliſſimo, & che eſſendo preſo mai più canta, & il più celebre è il *Ionio*, & coſi *Martiale* dice. *Inter ſapores ferē alitū primus. Ionicarum guſtus attagenarum*; perciò laſciarò il lettore, che ricor- ri dal *Gefnero*, & da *Vliſſe Aldrouādo*, per ſaperne la vera hiſtoria.

La perdice poi ſi chiama quella, come *Perdice*. abbiamo detto, che habita ne' colli, & montagne, chiamate d'*Aſtegiiani Ma- renghe*; perche v'è ne in quantità nel- l'*Alpi Liguri*, ò ſiano marittime, & da *Piemonteſi Gallie*, per eſſerne in copia ne' monti, che diuidono il *Piemonte* dalla *Saſſoia*: hanno queſte il becco, & gambe roſſe, & ſono più groſſe delle

stiarne, & facilmente si domesticano, & nell' alte montagne, se ne trouano delle bianche, e nō sono così saporite, come le stiarne, & non sono così digestibili, si mangiano, & si condisciono, come esse, & sono di simil virtù. Galeno poi nel libro

Galeno.

de attenuante victus ratione, vuole che la perdice stij vn giorno morta inanti, che mangiarla, & così scrine, Perdices verò, ac turtures nec durissimas habent carnes; nec concoctu difficiles, nec prauo succo refertas, sed ipsarum durities, si mortue vno die asseruentur facile vincitur, fiuntque omnium friabiles, atque inculpatę.

Alimentum autem dant corpori laudabile, sanguinemque minimè viscidum generat, & crassi, ac tenuis mediū; proinde quibus salubris cibus curæ est, eos vt arbitror, vti his

*Perdice
stata tro-
po mortua.*

conuenit. Quelle poi, che stiano troppo morte, che si corrompono con i vermital volia, sono di pessimo nutrimento.

*La
polpa*

polua di perdice , & il simile quella di starna , & fasano, con quella di capone se ne fanno varie viuande, per amalati, come ancora distillati, & estratti, & giouano per restituir le forze all'infermi, *Viru.* conualescenti , per esser la loro carne temperata . Questa si da gli hettici , consumati, & tifici , & è ancora d'ottimo nutrimento , per quei che non pono vsar il coito , & vsando la pernice i sani gli rende incolpato il stomaco, da ogni corrutione, & leua la causa dell'analepsia: il profumo delle piume poste su le braggie, è gioueuole alla profocatione della matrice , che si chiama specie di catalepsia, & ad altre simili passioni , che sogliono venir alla matrice, come si vede per esperienza: la poluer delle loro piume, abbrugiate ristagnano il flusso di sangue.

Della gallina. In Piemonte, come an- *Gallina.*
cor in Francia, quando si domanda della
rollaia in tauola, s'intende per questa vo- *Vollaia.*
ce galline, pollastri, caponi grandi e pic-

cioli, & simili, & l'uso di queste carni è familiarissimo, tanto à sani, come à infermi. Queste carni sono, (come ancor *Auerroë* afferma *Auercoë* nel suo colliget) temperate, & sane, generan lodabil sangue, & corroboran le forze. Queste si mangiano bollite, arrostate, incrostate, & in molti altri modi. Le galline sono più lodate nel tempo, che non ouano, & ciò quando sono nel mese di Febraro: sono di cattiuo nutrimento, quando couano, & che hanno i piccioli pollicini: nella Primavera sono buoni i piccioli pollastri, quando cominciano hauer le piume, & gli polli maschi, quando cominciano à volare nel tempo di Pascha, come ancor i pollastri dell'estate, chiamati da Francesi *Eslondeaus* nel mese d'Agosto, & Settembre arrostiti, & mangiati con l'agresta, ò verò co'l zuccaro, & aceto rosato. Utili sono ancora bolliti, & giòngdoni nel brodo de rossi d'oua, & vn poco d'aceto, come ancora per l'infermi febricitanti, aggiungendo-

ui

ui mentre, che si cuoceno, foglie d'aceto-
sa, horragine, bugulosa, endimia, cicorea,
& fiori cordiali, & così i Francesi lo
compongono ordinariamente à suoi ama-
lati. I caponi poi sono buoni per tutte caponi.
l'anno, & si lodano per i più sani, quei
che s'ingrassano al pagliaro, & in liber-
tà, per l'essercitio che fanno, & non so-
no così escrementosi, come quei ingrassa-
ti nelle caponere, & che mangiano diuer-
su à de cibi: i più celebrati, in Piemonte
sono quelli di Vercelli; mà sono di diffi-
le digestione, per la troppa grassa; perciò
questi si deuono mangiar rostui: i troppo
vecchi hanno quasi la natura del gallo
vecchio; perciò non sono troppo lodati, &
tali si deuono per la loro durezza tener
vna notte sepolti in terra, ò sotto alle-
tame, acciò douentino più friabili. Della
carne di capone, se ne fa consumati, con
le cōserue cordiali, per gl'infermi, reſlau-
ratini, & gelladine, aggiongendoni, i pie-
di di vitello, & nutriscono bene, & si di- Gallo.

Gallo. geriscono facilmente . Il gallo poi non s'usa troppo, per uso de' cibi, eccetto il loro testicoli, che sono buoni à gli consumati, & augmētano il coito, & l'usano ancora gli cuoghi di S. A. di Saioia, per le gelladine: il vecchio cuocendolo, con melissa, bugulosa, lupuli, cappari, e senna, & vn poco di mana, è celebre solutiuo, per i melancolici, & per chi hà mormori ne gli Hypochondrij: come ancora co'l Dauco, anisi, carui, origano, thymo, & copia di semi di carthamo, & turbiti, per gl'anti chi dolori collici, & histerici da frigidità causati .

Stomaco di gallina Le pellicule, che sono dentro al stomaco de tutte sorti di galline, & specialmente del gallo, lauate nel vino, & seccate al Sole, et puluerizate, sono remedio potentissimo, per confortar lo stomaco, & per scacciar le renelle, come ancor per lo profluuio dell'orina, & p la passion Diabetes. Dicono, che l'uso continuo delle teste delle galline, induce cecità.

Per

Per confortar lo stomaco, prendi pol- Danno del
 uer di stomaco di gallina vnc. j. noce mo- la cefi del
 scata, Macis, garoffani, pepe negro, e lon- la gallina
 go di ciascun drac j. origano drac. ij. anisi,
 coriandri preparati di ciascun drac. iij. Poluer
 sale gemmeo vnc. iij. faccialli ogni cosa da confor
 poluere, et se ne da drac. j co'l brodo in- tar lo sto
 ti pasto, & indi si faccia essercitio, ò re- maco.
 ro smangia al luogo del sale, con le viua
 de, aggiouendoui maggior quantità di
 sale.

Del resto poi delle galline, così scrive
 Galeno nel libro de attenuantibus, victus ra-
 tione. At gallinarū corporum esum,
 si quis exerceatur non veto: & potif-
 simum earum, quæ in montibus enu-
 tritæ fuerint. Qui verò non excer-
 tur, mandandę ei erunt modicę, non
 modo gallinę, sed collumbe etiam,
 ac turtures. Così ancora è commune
 opinion del volgo, che i cibi di gran nutri-
 mento non siano troppo utili, per quelli
 che sono offesi da goite, catarri, & altri
 simili

Galeno
 Dell' uso
 della gal-
 lina.

simili mali: per non poter essercitarsi troppo.

Gallo
d'India.

Il gallo poi d'India, chiamato da Francesi, & Piemontesi Coc è ottimo cibo, delicato, & hà suauissimo sapore, et è di lodabil nutrimento: si digerisse facilmente, nõ graualo stomaco, fà ottimo sangue, & genera copia di seme, & il Quercetano vuole, che superi in bontà tutte l'altre viuande. Si loda quel d'un anno: nell'estate. Si mettono ancora i loro polli arrostiti su le tauole. Si mangiano rostiti, ò bolliti, come i caponi: i maschi sono più celebri, che le femine.

Gallinote

Della gallina seluatica, detta Gellinotta, delle quali v'è nè in Sallioia, & Francia, & si mandano per delitie in Piemonte: sono di bontà, & temberie trà la starna, & polli di gallina, & sono molto delicate, & generan buono sangue.

Coturnice.

Se la Coturnice sia la nostra Quaglia domandata da Greci ὀπρυ, la quale come dice Plinio, viene vn poco auanti le grue,

grue, & vola con pericolo de remiganti, per mettersi sopra le loro velle, quando è ben stanca, & aspetta, ch' il vento sij grosso, & humido, per eſſer portata più facilmente. Concioſiache per la loro graſſa ſono peſanti; io mi rimetto à chi hà ſcritto l'hiſtoria dell' uccelli; poiche quaſi tutti tengono, che ſij la quaglia. Che ſia pericloſa poi per mangiar l' Helleboro, come ancor afferma Galeno nel ſecondo de alim. queſto può eſſer ne' paefi, che vāno à far dimorra nell' inuerno; perche in Piemonte ſi nutriſcono di grano, miglio, & pannico ſeluatico, detto da volgari barraualle: & non mangia l' helleboro: Quaglia poiche neſſuna ſorte d' helleboro, naſce pericloſa nelle campagne; mà ſi ben nell' alti mon- per man- ti, & boſchi: oue non fà dimorra; mà s' è già l' hel- oſſeruato, che ſoglie mangiar il ſeme del- leboro. l'ebullo, che naſce nelle riue de' campi, & queſto la potrebbe render più toſto Ebullo. purgante, che imprimergli altra mala qualità: poiche tutto l' anno ſi mangiano

simili mali: per non poter essercitarsi troppo.

Gallo
a' India.

Il gallo poi d'India, chiamato da Francesi, & Piemontesi Coc è ottimo cibo, delicato, & hà suauissimo sapore, et è di lodabil nutrimento: si digerisse facilmente, nõ graua lo stomaco, fà ottimo sangue, & genera copia di seme, & il Quercetano vuole, che superi in bontà tutte l'altre uande. Si loda quel d'un anno: nell'estate. Si mettono ancora i loro polli arrostiti su le tauole. Si mangiano rostiti, ò bolliti, come i caponi: i maschi sono più celebri, che le femine.

Gallinote

Della gallina seluatica, detta Gellinotta, delle quali v'è nè in Saffoia, & Francia, & si mandano per delitie in Piemonte: sono di bontà, & iemperie trà la starna, & polli di gallina, & sono molto delicate, & generan buono sangue.

Coturnice.

Se la Coturnice sia la nostra Quaglia domandata da Greci ὀπτη, la quale come dice Plinio, viene vn poco auanti le grue,

grue, & vola con pericolo de remiganti, per mettersi sopra le loro velle, quando è ben stanca, & aspetta, ch'il vento sij grosso, & humido, per esser portata più facilmente. Conciosiache per la loro grassa sono pesanti; io mi rimetto à chi hà scritto l'historia dell'uccelli; poiche quasi tutti tengono, che sij la quaglia. Che sia periclosa poi per mangiar l'Helleboro, come ancor afferma Galeno nel secondo de alim. questo può esser ne' paesi, che vāno à far dimorra nell'inuerno; perche in Piemonte si nutriscono di grano, miglio, & pannico seluatico, detto da volgari barraualle: & non mangia l'helleboro: *Quaglia* poiche nessuna sorte d'helleboro, nasce periclosa nelle campagne; mà si ben nell'alti mon- *per man-* ti, & boschi: oue non fà dimorra; mà s'è *già l'hel-* obseruato, che soglie mangiar il seme del- *leboro.* l'ebullo, che nasce nelle riue de' campi, & questo la potrebbe render più tosto *Ebullo.* purgante, che imprimerli altra mala qualità: poiche tutto l'anno si mangiano
le

le quaglie, & specialmente l'Autunno do-
pò, che hanno tagliate le messi, come an-
cora i suoi piccioli, & nell'inverno, qua-
li sono ingrassate con i cibi sopranomi-
nati, & mai s'osservato, che habbiano fat-
to alcun danno. Sono saporite, nutrisco-
no assai; mà la carne è facile à corrom-
persi, è ancora nociua à febricitanti: le
marco nociue sono le gioueni, cotte co'l
grasso, per temperarli la loro siccità.

Colombi I colombi sono di molte specie, trà i
di molte quali, i più lodati sono gli torriti, che
specie. habitano dentro alle torri, & il simile
Torriti. sono gli colombari, & se ben i domestici
Colombari. di casa siano più saporiti, & specialmen-
te i piccolini, che non hanno ancora mes-
se le piume, sono però più escrementosi,
& non tanto sani. Appresso à questi
tengono il terzo luogo, quelli che non vo-
lano in alto; mà che stanno sempre nelle

Colombi case, sotto le cascie, senza far essercitio;
famiglia- perche questi sono ancora più escremen-
vi dentro tosi de gl'altri. Tengono poi il mezan lo-
le case.

co, quei che sono generati, per il coito de' seluatici con li domestici, chiamati Miscelle.

Miscelle.

A noi ancora oltre i torriti, che habitano nell' alte torri (per esser spaventevoli) se ne ritrouano due altre specie, che sono di passaggio: Cioè gli fauarij, che vengono nel tempo, che si semina le faue, & l'altri, che vengono nell' Autunno, & si chiamano Garberolli, i quali sono più saporiti de' fauarij. Queste due specie sono vn poco più difficili à digerire; mà non sono tanto escrementosi. Gli torriti, come ancora altri ucelli di montagna, sono più lodati da Galeno, nel libro de attenuante victus ratione: così dicendo. *Animalia omnia in montibus nata, multò ijs, quæ in locis oriuntur planis, sunt præstantiora. Mandendæ etiâ sunt aues ex, quæ in turribus, vineisque agunt vitam. Quæ rē columbæ turriculæ domesticis sunt meliores.*

Garberolli.

Galeno lo da gli ucelli di montagna.

Circa i fauarij, & garberolli, si chiamano

mano

- Palumbes* mano da latini *Palumbes*: come ancora i
Pinie. torricoli, si domandano dal colore *Liue*,
Lellares. cioè quasi liuidi, & li domestici *Cel-*
lares. Sono questi Palombi più viuaci,
 & di più longa vita; perche viuono anni
 30. & 40. come recita *Plinio* nel lib. 10.
Clinio. cap. 34. & 35. *Cicerone* nel lib. de fini-
bus, & li altri viuono otto anni solamen-
 te. Questi Palombi sono poco lodati da
Galeno; per esser duri: così scriuendo nel
 citato luogo. *Palumbes præterquàm*
quòd carnem habèt columbis, per di-
cibus, turturibusque duriores, etià
concoctu difficilem, excrementitià-
Electione. *que fortiuntur. In somma, si lodano*
gli colombi, quando cominciano à butar
le piume, & i vecchi sono di difficil dige-
stione: incitano i colombi il cotto, sono
buoni al stomaco, nutriscono assai. Il loro
Virù. *sangue caldo insilato ne gl'occhi, è buo-*
no à leuar il loro dolore, & infiammaggio-
ni. Il chior così caldo tolto per bocca, prohi-
bisse l'aborto, ò sia sconcatura delle Don-
ne.

ne . Conforta così caldo tagliato per mezzo, e posto sopra la commissura coronale, il ceruello à delliranti . Cotto co'l vino tutto integro, & fattone Clystere, gioua alla dissenteria inuecchiata .

Le tortore tanto l'ordinarie, come le *Tortora.* bianche, hanno l'istesse facoltà de gli Colombi, se ben siano vn poco più essicanti . Elodata la tortora arrostita, & mangiata con vn poco d'agresto, ò aceto rosato à quei che patiscono relaxation di stomaco, & ventre .

Le passere non si mangiano, et cetto da *Passere.* li contadini, & ciò nell'inuerno, se ben alcuni tengano in dellicie le loro ceruelle, per augmentar la materia della sperma: *Cernelle per il co-* acconcie con buon grasso, & specie aromatiche . *so.*

L'allodola è ancor mangiata d'alcuni nell'Autunno, & ciò, che scrive il Benzo *Allodola.* di essa, lo scrive ancora Rhasis nel lib. 3. ad Almanforem : & Galeno nel 3. de Alimentis, dice che guarisce i dolori colici . *Virid.*

lici. Alauda vsta, si cedatur; mirificè colicos iuuat.

Anebre Dell'anedra v'è ne sono delle dome-
di varie stiche, & seluatiche: delle domestiche v'è
specie. ne sono ancor di due sorti, l'vne sono le
 ordinarie, & l'altre sono state portate à
 noi di Spagna, & sono al doppio più gros-
 se, che l'ordinarie. Delle seluatiche, v'è ne

Anebre sono ancora di molte sorti; perche nella
seluatiche Primavera passano in Piemonte le ane-
 dre Greche, & queste sono di passaggio:
 nell'Autunno, poi vengono le picciole,
Gregoti. che si chiamano Gregoti; perche vengo-
 no à greggi in quantità, & dimorranò
 ne' nostri paludi tutto l'inuerno, & sono
 saporite. L'altre, poi dette seluatiche
 fanno le oui nelle nostre parti, & ixi stano
 tutto l'anno, & se ben che alle volte le

Anebre loro oua, sian couate dalle anedre dome-
seluatica, stiche, ò galline: quando sono, che pos-
mai si do- sano volar via, se ne vanno alla campa-
nestica. gna, & mai più ritornano nel luogo, oue
 sono state nutrite, come ancor hò veduto

far

far alli Heironi nel palco di S. A. Sere-
nissima. Le più lodate anadre, sono que-
ste seluatiche, & poi li Gregoti, & poi
le domestiche ordinarie, quando comin-
ciano à volare: hanno la carne saporita; *Virrè,*
mà generan sangue grosso, & melanco-
lico. Galeno dice, che l'anetra hà la car-
ne più dura, che la tortora, & ch' i Pal-
lombi. Si mangiano nell' Agosio arro-
stiti, mettendoui nel ventre prune, da-
mascine, & peri minucciati, & rossi d'o-
ua, e datili, & così questi frutti correggo-
no qualche loro vitio. Il sangue loro è
bonissimo contro veneni, & il loro gras-
so è salutifero, per li affetti freddi del pet-
to, & per molificare, come ancora per
vso di chirurgia.

Nelle parti di Scotia, cioè nelle Orchadi, *Anadra di Scotia.*
si ritrouano tanta quantità d'anadre ma-
ritime, che ne salano le botte piene,
& molti son di parer, che nascessero
da corruption di certi Alberi; mà
son altri che dicono, che queste ana-
dre

dre nascono nella Groilandia.

Occa, ò papero. L'occa, ò papero secondo Galeno nel citato libro, tien il terzo luogo, doppo l'anedra, & di simil natura, vuol che sia il strutiocamelio, & tiene il mezzo di questi due la tarda. L'occa è poi più usata da gli Hebrei, che da nessun'altra natione, & ne fanno diuersità di viuande, come faccian noi dil porco. Le più celebri ocche sono quel'e di Milano: in Piemonte mangiano nell'estate, i piccioli occheti arrostiti, & ponendoui dentro il ventre le cose, che habbiamo detto dell'anedra: mettendoui ancor tal volta dell'herbe minucciate, & si deuono elegger i più grassi. In Guascogna patria del Quercetiano le salano, & così le conseruano per molti anni, mangiandole cotte con i caoli. Del collo, testa, piedi, alle, figato, e cuore, & grissillo, ne fanno co'l brodo vna viuanda gustuole, & di gran nutrimento, aggiogendoui vn poco d'aceto, petrosillo, & pepe, ò vero vn poco di noce moscata.

*Viuande
de Hebrei*

Ellettione

Occa salata.

moscata. Il suo sterco poluerizzato, & dato al peso d'vna drama, ò dra. 1. ^{Sterco.} β . co'l rino bianco, gioua al trabocco del fiele. Il suo grasso molifica, è sedatiuo de' dolori, & si mette nelli vnguenti, & cerotti molificatini. Le piume grosse sono buone, per scriuer, & delle piccoline se ne fa gli migliori letti, per dormirui sopra, & aiutau la digestione, porcendoui vn cuscino fatto con detta piuma su'l stomaco. La seluatica à noi è di passaggio nell'inuerno, & è di cattiuo nutrimento: son buone solamēte, p chi hà lo stomaco galliardo, & per chi fa essercitio. ^{Grasso.} ^{Piuma.} ^{Occaselnatica.}

Del Pakone in Piemonte, r'è ne sono de bianchi, & variati di diuersi colori. La loro carne, come vuole Galeno, nel citato luogo, è di difficile digestione, come l'anedra; mà poi non tanto, come l'occa, se ben il Quercetano dica nel suo Dieteti con, che habbia la carne delicatissima, & di gratissimo sapore, & che in questa parte non ceda al Cocco dell' Indie. Il suo ^{Pakoni.} ^{Quercetano.} ^{Sterco.}

sterco poluerizato, e preso co'l vino bianco, al peso d'vna drama guarisce la verigine.

Fasano . Il Fasano poi, così chiamato dal fiume phasis, oue v'è ne in grande abbondanza, come ancor in Francia, vicino à vn fiume, chiamato la Carante: sono propriamente gli fasani, galline, ò caponi seluatici, hanno la loro carne molto saporita, è di lodabil nutrimento, & vince di grã lōga, come dice il Quercetano, la Gelinota: si mangia rostito. Gli più celebri sono quei de' piani, chiamati gentili, e poi quei di montagna, che sono di tre specie; mà i manco buoni sono quelli grossi, & negri.

Tordo. Il Tordo era celebrato nel tempo di Martiale à Roma, così scriuendo.

Inter aues turdus, si quis me iudice certet,

Inter quadrupedes gloria prima
lepus.

Questi voglieno molti, che habbian
la

la carne saporita , & molto dellicata , e specialmente l'Autunno , quando sono ben grassi , & che sia cibo da concedersi, à sani , & infermi .

Doppo hà questi vengono le griue , *Grine.* quali sono vna sorte de tordi, che vengono nel tempo delle vendemie, à mangiar l'vne in Piemonte, & indi tutto l'inverno, dimorranò nelle colline, & verso i Liguri, per mangiar il ginepro : dal quale le carni loro, restano co' l'odor d'esso, et sono qste griue vn poco più picciole de' tordi, & più sane, & tenute in prezzo nella tanola del Serenissimo Duca di Sauiua, & sono molto saporite . S'vsano ancor assai in Sauiua, & Heluetij, come ancor à noi in Piemonte .

Mangiano poi nelle colline d'Astegiana, & nella Liguria , oue vi sono quanti- *Beccafichi.* tà de fichi, gli beccafichi, quali d'essi s'inchigrassano, & si sogliono ancor ingrassar con l'vna, & di questi disse quel poëta.

Cùm me ficus alat , cùm pascar
dulcibus vuis.

Cur potius nomen, nō dedit vua
mihi.

*Hortola-
no.*

*Ancora si māgia l'Hortolano di Lio-
ne, cibo di gran prezzo, & di natura
delle grue, & s'ingrassa nel tempo di
vendemie. Nel Piemōte vengono nel tē-
po, che son maturi i mori bianchi, con i
quali s'ingrassano, certi vccelli, chiamati
horiuolli, & hannol' istesse qualità.*

Merla.

*La merla, che habita ne' buffoni, oue
v'è quantità di acuta spina, & luoghi hu-
midi, & si mangia nel tempo delle vende-
mie; perche dimorrandò su l'alberi mā-
gia le vue seluatiche, come ancor la do-
mestica, & all'hora s'ingrassa, è di simil
qualità della griua.*

Beccassa.

*Ancora in Piemonte nel fin dell' Au-
tonno, & nell'inuerno si māgiano le bec-
casse, così ancora chiamate da Francesi,
& da Latini Rusticula, le quali il Regi-
nō Lionese, pēsa che sian la attagena, così
scri-*

scriuendo vn certo Poëta Nemesiano.

Cùm nemus omne suo viridi spo-
liatur honore.

Fultus equi niucis syluas pete pro-
tinus altas.

Exuijs, preda est facilis, & amæ-
na scolópax,

Corpore non paphüs auibus ma-
iore videbis.

Illa sub aggeribus primis, qui
proluit humor.

Pascitur, exiguos sectans obso-
nia vermes.

At non illa oculis, quibus est ob-
tusior, etsi.

Sint nimium grandes, sed acutis
naribus instat,

Impresso in terram rostri mucro-
ne sequaces.

Vermiculos trahit, & vñi dat pre-
mia lingue.

*E la sua carne delicatissima, si man-
gia arrostita, & son buone sino alle bu-*

delle; mà per esser cscremento de vermi, non posso comprender, come sia lodabile: le parte più lodabile sono le sue coscie: nutrisse assai; mà genera sangue melancolico, & à noi tien il secondo luogo, appresso la perdice.

Picciola
beccassa.

V'è ne in Piemonte poi d'vna altra specie, che sono il terzo minori, domandate beccasse picciole, ò picciole buquellie, per hauer il becco picciolo, & sono più saporite, & non son di difficil digestione; mà generan vn sangue crasso, come fanno tutti gl'animali acquatici, & che dimorran ne' paludi, & acque, & si chiamano queste dal Quercetano. Rusticula

Rusticula
minor.

Galline, e
polli d'acqua.

minor, Querquedula, & gallina acquatica. Se bē che in Piemōte, si ritrouino ne' paludi diuersità di polli, chiamati polli, & galline d'acqua: sono però di cattiuo sapore, & spuzano d'odor di fango, & perciò non si mangiano.

Vccelli ac-
quatici

biasmati.

Circa poi alli vccelli acquatici, (eccettuato la beccassa, qual per la sua saporita

ritia

rita carne, vien commendata alle tanole
 de grandi) sono biasmati da tutti gli Me-
 dici, & il contrario sono quelli di monta- *Vccelli*
 gna, & colline, quali non sono tanto es- *piccoli.*
 crementosi; perciò dice Galeno nel libro *Galeno.*
 de attenuante victus ratione. Anima
 lia siquidem, quæ in stagnis, ac locis
 aquosis, & campestribus degunt, hu-
 midiora sunt, atque excrementitia:
 quæ vero in montibus viuunt, om-
 nia sunt, tum sicciora, tum calidio-
 ra temperie: eorumque caro mini-
 mum pituitosa, ac viscida existit.
 Quarè animalia in montibus nata,
 multò ijs, quæ in locis oriuntur pla-
 nis, sunt præstantiora; perciocchè sono
 più caldi, e più secchi, & di mæco super-
 fluità, & sono di lodabile nutrimento à
 sani, & à certe infermità.

Oltra gli sopranominati vccelli, sogl' o Cuculo.
 no nel Piemonte mangiarne molte altre
 sorti, & trà gl'altri è celebre il Cuco, ò
 sij Cucalo, qual viene in Piemonte, nel
 fin

fin della Primavera, & stà sino all' Agosto, & indi si parte : si mangia quando è ben grasso rostito , & non è di cattiuo gusto . La cenere del Cucullo beuta con l'acqua di peonia , giova à chi patisse di mal caduco.

Storno . Il storno è di due sorti . si mangiano nel tempo dell' vua, quando son ben grassi, sono di difficil digestion, e generan sangue melancolico . In Piemonte mangiano i piccoli , quando sono nelle torri, che cominciano metter le buone piume .

Picca è Mangiano ancor molti nell' Autunno
Garrullo. la Berta detta picca, & il Berto, ò graccu-
lo, detto da noi Gai, & specialmente, quã-
do mägia la grande, come ancor nella pri-
ma, quando mettono le piume, & li man-
giano acconci co'l brodo, e grasso, petrosil-
lo, cinamomo, e garofani , & cosi questi
non sono difficili à digerirsi ; mà si ben
i vecchi .

Pondera Et si come in molti paesi mangiano il
specie di Strutiotamello, & la grue , come ancor
Nubio. altri

altri simili uccelli di pessima digestione, così ancora molti in Piemonte mangiano la Pondera nell'inverno, quando è ben grassa, & è vna specie di Nibio; mà più grossa, e viue di rapina, & è di grosso nutrimento, & di difficil digestione: tutti poi gl'altri uccelli di rapina non si mangiano. Sono alcuni nel Piemonte, che nell'inverno mangiano il coruo: cibo per chi hà simil carne.

Si mangiano poi molte altre sorti di uccellini in Piemonte, quali hanno tutti Vccelli
piccoli. vna istessa virtù, come sono le piccole vinete, lodate al tempo dell'vua, nella tavola di S. A. Serenissima. Li rossignoli: tre sorti di dargne, che sono più grosse delle passere: i Rondoni, come ancor altri le rondine, la sforzacolla, qual mangiale formiche, pigliandole con la lingua. La testa morra, il capo negro: la merla bianca, vna specie di lodola, qual non hà la corona in testa, & molte altre sorti, che per breuità tralascio.

L'vso

La vianda. L'uso delle carni , è frequentatissimo nel Piemonte, come ancor in Francia, & quando chiamano la viande, intendono le carni, & à noi le più celebrate trà le domestiche, è quella di vitello ben ingrassato, & che si nutrischi ancor di latte, & trà i seluatici , quella del capriolo , p far più essercitio di tutti gl'altri animali, & per hauer la carne ancora più tenera, et più facilè à digerirsi .

Capriolo. Doppo il capriolo s'usa la Dama detta da Piemontesi , & Alpini Camosso, questa è vna specie di capra seluaggia, che se ne sta su'l alti monti, & mangia vna specie di gramegna , chiamata Camosina, & hà l'istesse facoltà del Capriolo : gli più lodati sono i gioueni. Il grasso di questo animale è usato da Alpini, per curar la dissenteria , mettendone ne' seruituali , & la mangiano ancora con vn'herba chiamata Rotta, ch'è vna specie d'eupatorio Alpino, & altri dicono, ch'è vna specie di gnafallio .

Anco-

Ancora si ritroua l'Ibis, chiamato Boc *Ibis.*
 flagn, che sempre sta su'l ghiaccio, & il Boc flagn
 suo sangue beuuto al peso d'vna drama,
 con vino bianco, o brodo di ciceri, scaccia
 le renelle, & rompe le pietre, come dice
 l'Eugenio in sue epistole: l'vsano ancora
 i paesani della val d'Agosta, contro ve-
 neni, & molte altre infermità. La sua
 carne è calda, & secca, & è di difficil di-
 gestione: scrive ancora vn Medico, che
 mangiando detto animale, il Doronico
 vi si generan dentro al loro stomaco, pie-
 tre simili in falezza al Bezaar, & han- *Bezaar.*
 no simili proprietà, vedi il Baubino.

La carne poi del cerno, seguita in bon- *Cerno.*
 tà à queste, et nō solo è biasmata da Gale-
 no; mà da molti altri; perche genera
 sangue melancolico, & è difficile alla di-
 gestione. Si mangia arrostita, & in pa-
 sticcio.

Gli Prencipi māgiano le ponte delle loro
 corna teneri, l'orechie, estremità de' lab-
 bi, & narici, acconci con le cipolle, specie
 aroma.

aromatiche, & grasso, e succo de limoni, & questa viuanda è molto celebre appresso à S. A. & dicono che gioua contro veneni; perche il corno di corno, esiste à veneni: sono poi celebri, i piccoli cerui, de quali i più sani, son quei di due mesi. In Fràcia mōgiano, per delizie quei canati dalla matrice: mà sono dānati, come ancor tutte l'altre carni tenerelle, per esser escremento se, & spumose. Di simil natura sono i Daini. Dicono alcuni, che l'uso di queste carni fanno inuecciar presto: & questo forse; perche sono esiccanti. il corno hā molte proprietà nel curar i profluy del ventre, & contro i flussi del sangue, per i veneni; la vnde si mette nelle polueri cordiali: gioua alle torsioni del ventre, & matrice: amazza ancora i vermi.

Becco.
Ariete.
Capra.

Di quelle del becco, & ariete, che siano biasmate, è cosa troppo chiara: la capra ancora, & la peccora se ben habbiano miglior carne, ch' i maschi non sono però troppo

iufculum, aut expreffum, cum modico eiusdem carnis, & pane infriato, fubindè fumatur, quod cibi potufque abfoluit officium, & adhuc gratius erit fapore, fi fuccus limonum, aut arantiorum addatur. *Mà come habbiamo detto, li motoni del Piemonte fanno effetto tutto contrario di quel, che dice il Quercetano.*

Bue.

La carne di bue graffato in Piemonte, non cede in buontà à quelli d'Inghilterra, Hibernia, & Hungaria, & la maggior parte d'effi, fi vendono à Genova, come ancor à Nizza di Prouenza, & quefto è la maggior parte del reddito de gli maffari di Piemonte; perche vi farà tal bue, che fi venderà da feudi 50. d'oro in circa, & ne mandano ancora affai nel Stato di Milano, come anco in altre parti d'Italia. Quefta carne è di gran nutrimento, & è buona per homini di campagna, & che fanno gran effercitio: dicono che l'Imperator Carlo Quinto, sempre

sempre ne volea in tavola, come ancora
 fà il gran Turco. Si loda un poco sal- ^{Carni sal-}
 mastrata, per tre giorni inanti, & così si ^{se.}
 rende, come ancor l'altre, più tenera, più
 facile al digerirsi, più sana, & al gusto
 più soave, come recita Marsilio Ficino,
 nel libro de vita cælitus comparanda,
 doue loda le carni false, & condite, con
 l'aromati; mà si deue hauertire d'inten-
 der questo sobriamente. La carne poi sal- ^{Medulli}
 sa di longo tempo, colta, & tagliata minu ^{di bue,} &
 tamēte, escita (con l'aceto) l'appetito per- ^{ceruo.}
 so. La sua medolla tien il secondo loco
 doppò la ceruina, la qual trà le medolle
 ella è più lodata da Medici.

La vaccina, & specialmente quella ^{Vacchi.}
 che allatta, come ancor la vecchia è cattiu-
 ua; mà ancor più la salata: gli Nizzar-
 di, & molti Liguri, come ancora nell'Ita-
 lia l'vsano assai. Il torro, quando vsa il
 coito non è troppo lodato.

Quella di manzo, che è il bue giouane ^{Torro.}
 tien il secōdo luogo, trà il bue, & vacca.

Il vitello poi, si mangia nel Piemonte & trà tutti gl'altri cibi tien il principato, nel nutrire, tanto a' sani, come ancor à gl'infermi. Il suo sugo nutrisse molto: & il simile, quando si passa il brodo di carne su'l arrosto caldo, tagliato per mezzo, come fanno à S. A. di Savoia, & tutto quel che dice il Quercetano del motto-
ne potremo noi dir del vitello.

Sanat. Gli vitelli poi tenerelli, chiamati da noi sanat, come son quelli d'Iurea, & dell'Alpi, sono escrementosi, e troppo abbondanti di soprabbondante humidità.

Buffalo. Il buffalo, & boui seluatici, hanno l'istesse proprietà del bue domestico, retene-
Galeno. nendo però la natura de gl'animali seluatici, & del bue ancora così dice Galeno

Caro bubula alimentum quidem, & ipsa corpori suggerit, non mediocrè, nec dissipatu facilè: sanguinem tamen gignit, quàm conueniat craf-
fiolem. . Quod si quis naturali tem-
peramento melancolicus magis fue-
rit

rit, affectu aliquo melancholico præhendetur, si largius ea vescatur.

La carne di lepre, è melancolica assai; Lepre.
 mà per esser di natura secca, sono più sani i piccoli leporini, cotti con quantità di grasso, ò vero inuolti col lardo, come ancora i piccoli conigli. Le parti posteriori, si rostiscono, ò s'acconciano in pasticcio:

Delle parti inarti tagliate, & cotte agiongendoui del suo sangue, cipole, vin cotto, & specie odorate, se ne fà vn c. bo det'o ciueiũ, d'assai nutrimento. Dicono che la lepre usata molto fà acquistar leggiadria, la onde à tolto il nome: restiuiisce il colore perso, massime alle Donne.

La sua cenere scaccia le renelle, & questa virtù dicono, che nell'osso del suo piede domandato Altragalus, gli suoi pelli restringono il sangue. *Altragalus.*

In tutta l'Europa è usitatissima ne' cibi la carne di porco, tanto fresca, come sa Porco. lata, & il suo lardo, intra in tutti i condimenti, come ancor si mette con l'altre car-

Vestfalia. ni à cuocere, tanto arrostiti, come allestite; per darli sapore. Nella *Vestfalia* v'è tanta copia de porci, che non mangiano quasi altro companatico, & mandano le loro carni salate in altre Provincie. In Francia sono bianchi, & più piccoli, ch' in Piemonte, i quali sono tutti negri, & l'ingrassano con la giande, & così la loro carne resta più saporita. Alcuni poi gli fanno vna beuanda, de' gras-
Pastura de porci. sumi, che hanno lauato i piatti, & tondi, aggiungendoni farina, fatta del più pessimo grano, & seccalle, (che resta nelle corti, quãdo si batte il grano,) melica, formentone, & baraualle, che è vn panico seluatico, & così presto s'ingrassano con questo cibo. La carne del porco fresca, nutrisce molto, se ben ch' alcuna volta, per la sua superflua humidità rilassi, & generi flusso di ventre; perciò è meglio arrostita. Gli piccoli porcellini, che tal-
Porcellini. volta si mettono arrostiti così integri, specialmente, quando sono ancora lattanti,
 sono

Sono saporitissimi , & di grandissimo nutrimento, & è cibo de Guasconi , & il Gordionio non li biasma in certe infermità . Del resto poi la carne di porco salata , vuol Galeno , che sia buona , per quelli che fanno grande esercizio , come sono à noi quei di campagna ; poiche se ben quotidianamente mangino le carni porcine; sono però sempre grassi , & di buon colore , & alcune volte assai più di quelli, che mangiano cibi delicati. La onde non è tropo lodata à otiosi, & delicati, i quali non la pono sentire , ne tampoco digerirla . Ancora non è lodata la carne della porca, che latta suoi figliuoli; per che s'è veduto per esperienza, che appor-
Carne di porco salata.
Porca, è scrofa.
 ta molti inconuenienti al corpo .

La salata poi non è tanto escrementizia ; mà porta danni al corpo, come fanno tutte l'altre salate, pessima ancora è la rancida . Quando il porco , per qualche infermità, douenta con le carni glandulose, che sono duri tubercoli nelle parti in-
Carne salata.
Porco lase.

*Carne de
porci acco-
cie in più
modi.*

Soprasali.

Salziza.

*Mortadel-
le.*

*Cernella-
to.*

trinfecche, & chiamati da Piemontesi, tali porci maselli, cioè mali per la sanità, si de non schiuar in tutti modi. Le carni di questi tali porci posta su'l fuoco crepita, per la superflua humidità, come fa il salnitro su li carboni. Delle carni di porco, se ne fa del più magro, mettendoui sale, e pepe, cō pezzi di grasso, tagliati minuti in quadro, paste chiamate sopra-sali, & incitano l'appetito, tanto mangiati crudi, come cotti, ò fritti dentro la padella, con salvia, & sugo di limoni, ò aceto. Della meschia poi, se ne fa la salziza, cō'l pepe, e sale, ò come fanno i gregari cō grana di fenocchio dolce, & si mangia fresca alle tauole de' grandi, come ancora conservata, cō'l suo grasso, ò oglio; mà non è poi di tanto buon nutrimento, si lodano poi le mortadelle, che si fanno delle parti più sagnose, & massime di quelle delle fauci, mettendoui d'ogni sorte, de specie aromatiche, & sale. Fanno poi il cernellato della carne più grassa, mettendo.

ni di formagio antico, rossi d'oua, & spezie aromatiche, & sale, & copia di zafrano, & questa si mangia in rotelle inuolte con la pelle del messenterio, d'è vero, come si fanno ancor delle sopra scritte, rinchiuse dentro le budella ben purgate. Queste preparationi correggono la carne del porco, & la fanno conseruar più longo tempo, & non offendono poi tanto le viscere naturali. Il lardo poi del porco rende più saporite tutte l'altre viuande. Galeno ancora dice, che la carne del porco, è simile alla humana. Così scrivendo nel terzo de alim. facult. Suille autem carnes similitudinem cum humana, ex eo poteris intelligere, quod nonnulli carnes humanas, pro suillis exhibitas, ab hospitibus improbis, sine ulla in gustu, vel olfactu suspitione comederint; merito igitur porcelli alimentum nobis præbent, tantò magnis suis excrementosius, quàm ipsi sunt humidiores, ac merito

Zafrano.

Virtù.

Lardo.

Carne di
porco simi-
le all'hu-
mana.
Galeno.

etiam minus nutriunt . Nam alimentum humidius , vt distribuitur , ita etiam discutitur longè celerius .

Porco sel- uatico. La carne del porco seluatico, nella bontà supera il domestico ; mà per il condimento de' cibi, & per renderli gustuoli, resta superata dal domestico. Come ancora il suo piccollo, chiamato quando latta, succulus aprugnus, e superato in bontà, sapore, & nella forza del nutrire, dal domestico; per esser più grasso .

Dente di porco cingiale . Il dente del porco Cingiale , dato al peso d'vna drama, co'l decotto di papauer rosso, & lappa porporca , guarisce la pleuresia .

Cuniculo. Il cuniculo, massime il piccolo, è buonissimo nell'inverno, come i piccoli lepretti nell'estate . Dice il Quercetano , che la carne è saporitissima, e suauissima, tanto à infermi , come à gl'amalati , & ch'è d'ottimo nutrimento, & di facil digestione: consuma la flemma, & scaccia la superflua humidità dal stomaco, & lo conforta

forta, è la sua carne biasmata à melan-
colici. La sua grassa inonta su'l pete-
nechio, moue l'orine, & incita il coito.
In Piemonte v'è ne in quantità, & spe-
cialmente à Torino; mà non sono tenuti
in gran conto.

La marmota, ò sia Glis montanus, *Marmota*
come ancora il schriollo, ò sia scilurus, *sa.*
è mangiato d'Alpini, Heluetij, & Valle-
sani, & s'ingrassa la marmota nell'in-
uerno, (che dorme per molto tēpo senza
cibo) ei ha la carne grassa, di grā nutrimē-
to; mà graua il stomaco. In Piemonte
mangiano, certi animali, che stano nelle
cauerne de gli alberi grossi, come ratti,
chiamati giui, voce corrotta da' gliri, &
si nutriscono di noci, & giandi: facendo-
ne prouision per l'inuerno, è di natura
della marmota.

In Scythia, ò Tartaria mangiano la *Cauassa.*
carne, & sangue di cauallo, & ne fan
poluer, qual portano con loro ne gl'es-
erciti, mescolandola con l'acqua, &
l'vsano

Ursano per alimento.

Rizzo. Quel che scriue il Benzo del rizzo, scriue il medemo R basis nel terzo ad Almanforem, & in Piemonte, si mangiano d'aluni nel tempo dell'Autunno.

Gato. Alcuni ancora à noi nell'inuerno mangiano la carne del gato, che s'è ben grasso, tenuto al gicello, per qualche tempo; leuandogli la testa; perche dicono, che genera pazia, l'arrostiscono con herbe odorifere, & è di dura digestion.

Asino. Altri son poi, che mangiano la carne del piccolo Asino; quando succhia lo latte: & per esser di natura secco, par che in quel tempo si contempèri, per l'humidità etalina.

Galeno. Galeno dice, che l'Asino seluatiuo ben habbituato, & giouane, e di tēperamento del ceruo, & biasma il domestico vecchio asino; Così dicendo: Sunt tamen, qui asinorum domesticorum, ubi senuerint, carnes mandunt, quæ pessimi succi sunt, concoctuque difficilime,

atque

atque stomachum lædunt, etiam infuaves inter edendum: quemadmodum equorum, & camellorum carnes; quibus in ipsis homines animo, & corpore asinini, cameliniq̃ue vescuntur, sunt qui, & vrsis, & ijs adhuc deterioribus, leonibus, ac pardis vescantur, semel aut bis elixantes. *Mà di questi animali, come d'orsi, pardi, & tigri: se si mangiano li lasciarò nella Numidia, & nell'altre parti d'Aphrica: dove intendo, che ancora mangiano carne di Cocodrillo, & de gran serpenti. Dell'orso poi se ben se ne piglia qualcuno ne' nostri Alpi, & massime in Lanzo, Marchesato, qual chiama Cuspiniano Astures, per esser vicino alla Stura; nel cui paese Sua Altezza di Savoia; ne fà la caccia, la vigilia di tutti i Santi; mà pur non si vsa per cibo, se ben molti dicono, che siano buone le loro zampe. Quei Inglesi, & Hollandesi, che andarono l'anni passati, alla nuoua Zembla proua:*

pronarono, che danno apportti il mangiar carne d'orso bianco; poiche alcuni morirno, per l'vso d'esse carni.

Castore. Il Castore, si mangia ancora, vsando la coda nelle vigilie, in luogo di pesce, & la carne in altri tempi, & nutrisce assai.

Lutra. La lutra, che viene in Piemonte nelle lagune, & acque, non è lodata, & hà l'odor de pesci, è di cattino sugo.

Tasso. Il Tasso nel tēpo dell'vua, è celebrato d'alcuni; mà è troppo grasso, & più sano ch' il gato, & il più buono è quel che hà il musso simile al porco.

Volpe. La volpe se ben in certi paesi si mangi, nel tempo dell'vua, à noi però non si mangia.

Lupo cervinero. Sono ancora alcuni, che mangiano la carne del lupo Cervinero, qual è quasi simile alla natura di quella del coniglio.

DELLE PARTI DE
gl'animali. Cap. XXXIV.

R Estiamo à dir delle membra,
particolari de gl'animali , & *Parte de*
primieramente de gl'animali volati- *gl'animali.*
li. Il ceruello de tutti gl'animali vo-
latili è la miglior parte d'essi , & so-
no di miglior nutrimento, che le lo-
ro carni . E il ceruello freddo, & *Ceruello.*
humido, genera humori flemmatici,
causa fastidio al stomaco. Se si man- *Qualità.*
gierà doppò al pasto, genera nausea,
& fà vomito; perciò è bene mangiar
lo inanti al pasto, acconcio con spe-
cie, & aceto , ò verò con menta, e co-
se simili . Quando si digerisce dà *Virtù.*
buon nutrimento : conuiene à chi è
di calda complessione , augmenta la
materia del coito, lubrica il ventre.
Sono tutte le ceruelle , che si man-
giano conferenti , & salubri contro
veneni

veneni beuuti , & alle morficature d'animali venenosi, m'agiate specialmente, trà le quali questa tal virtù è grandemente attribuita à quella della lepre, & coniglio.

ANNOTATIONI.

Parti d'animali. **L**E parti de gl'animali, si domandano: la testa, piedi, coda, & le viscere, che si pono separarsi, come è il cuore, polmone, fegato, milza, reni, come ancor tutto il ventre, quale in se contiene l'intestina co' i testicoli, & il sangue tutto. Quello che dice il Benzo, è tolto da Galeno, nel libro de Alimentorum facultatibus.

Frittura di cernelle. Quel che si frige nella padella è più difficile al padire; mà non resta poi con tanta humidità. Il Montuo scrive, che'l cervello delle galline causa cecità.

Teste. Le teste de gl'animali, sono di grosso nutrimento, dispongono gli humo.

humori à feбри coleriche; mà sono di gran nutrimento, & augmentano la materia della sperma. Gli occhi se *Occhi.* faranno di grasso animale, & tenero sono di buon nutrimento; mà quanto alla loro grassezza son freddi, & humidi.

ANNOTATIONI.

I L medemo recita Galeno, nel citato libro: per la testa d'animali, s'intende tutto ciò che contiene la ceruella, occhi, orecchie, lingua, &c. Del resto le teste d'alcuni animali sono inutili, come quella del gato, & trà volatili, della palice, & storno, per la cicuta che mangia, & d'altri. *Galeno* *Teste.* *Teste d'animali.* *nate.* si cuocero tutte integre, & d'altri son buone solo alcune parti. Come alle tauole de' grandi, si metteno cotte alle fiole teste integre de vitelli, & sono di ottimo nutrimento, spetialmente gl'occhi, & orecchie, la lingua, & i muscoli delle mandibolle, & massime le parti glandulose, che sono saporitissime. Si cuocano ancor *Teste di vitelli.* arro-

- Porco.** arrosto le teste integre , del porco cingiale, & domestico, & la parte più saporita, è la lingua, orecchie, con gli muscoli circonuicini : si mangiano ancora le teste
- Capretti .** de' capretti, & agnelli, come ancora i loro piedi cotti alleſſo, con le cose sopra nominate, & sono delicati, & di buon sugo, & si mangiano nel principio del pasto.
- Lepre.** La testa della lepre , si diuide in due parti, & si cuoce sopra le braggie, & gioua la ceruella à piccoli figliuoli, freccandoli le gengiue con essa , per farli nascere i denti presto, & senza dolore.
- Motone .** De la testa di motone cotta, si loda la lingua; la quale doue i motoni sono buoni è di buon nutrimento , & il resto del capo non è celebrato.

Lingua. **L**A lingua genera humori humidi, & quasi tēperati trà il mole, & duro, & mangiata con le glandule saluarij; però è bene condirla con buone specie, è dolci.

Il cuore è freddo , & secco , & perciò è di nutrimento melancolico , & tardo si digerisce , e nutrisce molto . Ne tampoco questo contradice à quel , che di sopra habbiamo detto , il cuore esser fontana del calor nell'animal viuento, è fondamento di vita ; perciò d'altra maniera sono situati , & graduati i membri dell'animal viuento nella complessione, per rispetto del membro temperato nel corpo d'esso, & altramente quelle medeme membra morte sono in comparatione al nutrimento, ò vero cibo téperato. Il cuore adunque dell'animal viuo è calidissimo nella generation delli membri viuē *Cuor, & sue quali-
tà.* ti; mà il morto nella generation delli cibi, è freddo . Il simile degl'animali viuenti , come la lepre nel genere de gl'animali viuenti , è fredda, & secca, & nondimeno gl'autori mettono la sua carne nella genera-
V tion

tion de' cibi calda , e secca . E cosa molto differente guardarsi d'vna cosa in comparation delli viuenti , da quella , & da se medesima , guardata in comparation de cibi

Pulmone .

Il pulmone è freddo , & humido , & genera humori simili , & così nella generatione de' cibi è di fredda , & humida complessione: nondimeno nella generation de' membri viuenti , è di calda , & secca complessione . Naturalmente il pulmone , è di facile digestione , per la sua rarità , & leggerezza , & è di pochissimo nutrimento .

Fegato .

Il fegato genera grossi humori , & è di difficil digestione , & dimora lungo tempo nel stomaco , & toglie per lungo tempo la fame , in tanto , che gl' Autori scriuono , che delli fegati , se ne fa vn cibo , per il quale per vna sola comestione l'huomo stà per alquanti giorni senza fame . Nondimeno

meno il fegato genera più lodabil sãgue, che non fanno le carni che non hanno grassezza.

Il fegato de gl'animali lattanti, è miglior de gl'altri; mà trà gl'altri, è più lodato quello della gallina, ò vero dell'anedra grassa.

Il fegato delle capri, ò delli beccchi scopreno il male caduco; perche quelli che lo mágiano, subito incorreno nell'accidente del male. Dicono ancora, che il ceruello di questi animali escitano simil male.

Lo fegato del lupo, è molto con- *Fegato del*
ferente al fegato dell'huomo, & cu- *lupo.*
ra l'hidroposia: del fegato del cane
rabioso, non si deuono attener quel- *Del can*
li, che sono morsi d'esso; perche con- *rabioso.*
ferisce, & proibisce la paura, & l'ab
homination dell'acqua.

Le tette, ò mamelle sono fredde, *Mamelle.*
& secche, per la neruosità generano
grosso, molto, & buon nutrimento,

& se in quelle vi farà il latte, il nutrimento farà più grosso.

Milza.

La milza è di tarda digestione, genera sangue melancolico, hà vna acetosità in se, per esser stata recetacolo d'humori melancolici; la onde conforta il stomaco, & prouoca l'appetito, se ben che tosto si scaccia. Trà l'altre milze, la porcina è la migliore.

Alle.

Dell'alle di tutti l'uccelli, sono più lodate di tutte l'altre membre, & generano miglior nutrimento, e più sottile: per il loro essercitio, & continua fatigha. Le più lodate son quelle della gallina, & dell'occa. Similmente, i colli loro sono migliori de tutti gl'altri uccelli, & sono di buono nutrimento, se si mangiano co'l sangue congelato dentro, sono di difficil digestione.

Reni.

Le reni son di difficil digestione, & di horibil sapore, per esser stati nutriti di grassiezza d'orina, & sono collato.

latorij d'essa, & da loro si genera humor cattiuo. Le più lodate reni sono quelli di capretto lattante.

Il ventre è di piccolo, & cattiuo nutrimento, & à quello sono affomigliate gl'interiori, delle quali se ne fa le tripa. Generan humor flemmatici, & ingrassano. I ventri de gl'uccelli, sono di miglior nutrimento, & specialmente delle galline, & dell'ocche. La tunica interior dell'i stomachi delle galline, & ancora de gl'uccelli, desicata conferisce alla bocca del stomaco, & al suo dolore, & di quella li Medici cōpongono vn buon elettuario per quella intentione.

I testicoli sono migliori d'animali gioueni;perche quelli de gl'antichi non si digeriscono. Miglior è il nutrimento delle mamelle, che quello de' testicoli, eccetuoato quelli del gallo: li quali sono di molto, & assai lodabil nutrimento.

Ventre.

310 *Regole della sanità.*

I piedi deuno esser ben cotti, & sono di buono, & lingiero nutrimento, & ben che siano neruosi, nondimeno sono di facile digestione. Giovano alla tosse secca, & al petto leniendo la sua asperità. Giovano alla esulceratione delle vie dell'orina, & benche siano per la loro viscosità solutiui, nientedimeno giovano alla dysenteria, & stringono il flusso del ventre.

I piedi d'inanti sono migliori, che quci di dietro.

ANNOTATIONI.

Tutto il presente trattato è tolto da Galeno nel terzo, de Alimentis, & nel libro de cibis boni, & mali succi. Del resto gl'occhi vuol Galeno, che siano di diuersità di temperamento, per constar essi di diuersi parti, come direi ancora della testa: vedi Galeno nel libro de

de cibis boni , & mali succi . Che poi le parti del corpo doppò morte , essendo estinto il calore naturale, sijnò di diuersa complessione, è cosa chiara; perciò disse Galeno nel 2. de temperamentis: Animalia dici calida , & humida , non simpliciter , sed ad demortua collata ; perciò nel primo de temp. dice che il cuore è membro caldissimo , trà tutti gli altri , & nel terzo de Alimentis dice, che hà vna sostanza, fibrosa, e dura , & perciò difficile à digerirsi, & che tarda à passare, & se ben gl' Autori per questa ragione lo facciano freddo, niente dimeno il Rasis nel 3. ad Almanf. vuol che sij caldo, & che poco nutrisca , il simile fa il polmone freddo , & secco , & di poco nutrimento.

Del fegato sono di parer molti Medici, che il fegato si conuerta tutto in sangue , & specialmente quel di gallina , & gl' Hebrei vsano , & lodano quello delle loro ocche ingraßate, carne in vero simi-

le alla loro complessione . In Piemonte lodano quel di vitello, & capretto .

I ventricoli de gl' animali pedestri, & volatilli sono trà loro differenti . L'orecchia è cartilaginosa , & secca , & poco nutrisce . La codiga sottile , & secca difficilmente si digerisce, & nutrisce poco . Le code de gl' animali sono dure à digerire; mà fanno poco escremento.

Il muso de' vitelli , & narici sono di temperamento simili all'intestina ; mà più humidi, & viscosi, & trà questi i più lodati sono quei del ceruo, & dayni celebre viuanda nelle tauole de Prencipi .

Dei piedi di vitelli, se ne fanno gellatine, come di quei del porco, incitano l'appetito , & il suo corettino, per leuarli la viscosità, son la cigola, pepe, & aceto. Vagliano alla dysenteria , come ancor il loro coágullo .

D E L D A T . I L O .

Cap. XXXV.

IL datilo è caldo , & humido in primo grado, & trà li frutti è di *Datilo.* buon nutrimento, & è difficile a digerire, genera buon sangue. Li datoli sono differenti secondo le regioni di uerse, doue sono; perche in region calda sono più dolci, che nella fredda, & genera più doglie, & opilationi al fegato, & alla milza, & più tosto si digeriscono, & fanno il corpo lubrico, & generano miglior sangue.

A N N O T A T I O N I .

LI datoli in *Africa*, & specialmente *Datilo.* alla costa del mare Mediterraneo, sono cibo ordinario, come vicini alle nostre *Alpi Gallie*, & *Ligustiche* sono la *casta-*

castagne: à noi s'vſano cotti nelle viuande con piſtachi, & pignoli, per farne torte, & paſtizzi, i quali ſono di buon nutrimento, & giouano à gl' affetti del petto, & per queſto ſi mettono nelli decotti pectorali. Li datoli immaturi ſono buoni, per medicina, & per reſtringer.

ENDIUIA. Cap. XXXVI.

Endiuiia. **L'**Endiuiia l'vna è ſeluatica, & amara, & l'altra è domeſtica, & hortolana, con le foglie crefce: l'vna, & l'altra s'vſa nell'inſalate, & cibi. Quella ch'è freſca, è fredda, & humida in primo, & quanto più participa d'amarezza, tanto manco partecipa di frigidità, & humidità: nondimeno alcuni dicono, che la ſeluatica, è fredda in primo, & humida in ſecondo. E ſe ben, che l'endiuiia non generi buon ſangue, coſi, come la latuga nōdimeno è di miglior virtù.

virtù . La seluatica, e assai miglior, che la domestica , apre l'opilationi del fegato , & delle vene , estingue la tropa calidità, rimoue il fastidio del stomaco , prodotto per la calidità di esso confortandolo , è così ottima mangiata al stomaco caldo , ò vero empiastata sopra . Hà di più questa singolar virtù l'endiua, trà l'altre herbe, che la presta giouamento al fegato, tanto in materia calda, quanto in materia fredda . Nella calda per ragion delle qualità manifeste, nella fredda; perche apre l'opilationi, & per la sua occulta proprietà mangiata con aceto, conforta il stomaco , & stringe il ventre; l'endiua con sua radice pistata, & empiastata, ò vero il suo sugo beuuto, gioua alla pontura de' scorpioni , & delle vespe , & delli cattiu , & venenosi vermi.

ANNOTATIONI.

L'Endiuia, che si vfa ordinariamente è di due specie, l'vna cresspa, & l'altra liscia, quella che con l'arte de' giardinicri, non è fatta bianca, è buona à tutto ciò, che descriue l'Autore., & quella che è fatta bianca, è più buona per l'vso d'alimenti, che per medicamento; perche non è così buona, per leuar l'osfrutioni del fegato, & milza; mà è più refrigerante: l'endiuià seluatica hoggidì ancor si coltiua nell'horti, & s'vsa la radice cotta, & con passole, per l'insalate, & la syluestre è migliore per medicina. De' fiori se ne fà conserua buonissima, per i sopra-scritti affetti. Nella primavera s'vsa l'insalata del rostro di porco, che fà i fiori gialli; mà è più difficile à digerire. Di tutte le specie d'endiuiæ cotte, se ne fanno vinande à febricitanti.

R V C V L A. Cap. XXXVII.

L Arucula, l'vna è hortolana, & l'altra è seluatica, è calda nel secondo, & secca nel primo grado; mà la fresca è humida nel primo, benchè ella sij inflatiua: nondimeno apre le opilationi del fegato, mangiata sola induce dolor di testa, il quale con l'endiuiua, & porcachia si rimuoue. La rucula induce diuersi effetti: secondo che varie sono le complessioni, & diuersa quantità. Deuono astenersi d'essa, i colerici, & sanguinei, saluo che non si mangiasse, con le predette herbe refrigeranti. Se di quella se ne mangia assai, aguzza il sangue, rimuoue la lussuria, & desicca la sua materia. Mangiata temperatamente conforta la digestion, incita il coito, & accresce la sua materia, & propriamente mangiata cotta.

ANNO-

ANNOTATIONI.

L *A rucula non si mangia, se non nell'insalata, & l'acqua distillata scaccia le renelle, & leua l'ostitioni: il seme incita il coito.*

E N V L A. Cap. XXXVIII.

L 'Enula è calda, e secca in secondo, benché contenga in sé alquanto di superflua humidità. Noi usiamo la sua radice, ò nell'insalata con la sua amarezza, ò cotta in tortelle con oua; ceruelle, e cose simili, l'uso suo miglior è nell'inuerno: conforta il cuore, e mondifica il petto, & polmone da superflui, & viscosi humori, gioua al stomaco ripieno, apre l'opilationi del fegato, & della milza. Il suo superfluo uso diminuisce il sperma, e putrefà il sangue,
confe.

conferisce alli podagrici, alle sciatiche, & à tutti i dolori causati da frigidità. Gioua al morso de' serpenti: ancora hà l'enula, & propriamente il suo sugo singolar virtù nell'amazzar i vermi, & li fa vscir dal corpo.

ANNOTATIONI.

L'Enula non si vsa ne' cibi, eccetto alcune volte, che si mette in certe compositioni di carne di capone, per darli odore, & si chiamano Inoloti; mà si mette in poca quantità.

Se ne fa vna mistura di sua radice cotta sotto le braggie, co' l melle, & zucchero, per gl'affetti freddi del polmone, & stomaco, & gioua assai.

F I C O. Cap. XXXIX.

IL fico fresco è vn poco caldo, & alquanto declina all'humidità.

tà. Il fico secco è caldo, & secco in primo: trà i frutti il più lodabile, & che più nutrisca, è il fico maturo. Quel che non è maturo è caldo, & ardente, & è cattiuo per il suo latte; mà ben maturo è trà li cibi, che non portano nocumento, se ben che tutti li frutti sian nociui. E se ben il fico habbia la scorza dura da padire, come la codiga, & habbi la sormenza panicosa, & da lui solo sij generatiuo di mali humori, nondimeno il fico se ben, che non sij simile di nutrimento alla carne: trà gli altri frutti esso è di migliori, & di più grande, & lodabile nutrimento. Le ficche bianche sono migliori delli rossi, & li rossi delli negri. Tutte le ficche, però hanno virtù d'ingrassare, se ben, che la sua grassezza presto si risolui. La principal conditione del fico, è di generar buono nutrimento, se nel stomaco troua buoni.



buoni humori; mà se esso troua mali, & superflui (& specialmente il fico secco) genera male, & penetratiuo sangue, & secco tira quelli cattui humori alla superficie del corpo, & parti cutanee; per questo il fico genera pedochij, & fa inhumidire la codiga esteriore, & sudare. Ogni fico così secco, come fresco gioua al mal caduco, lenisce il polmone, & l'aspera arteria, & l'asprezza del petto: apre l'ostruizioni del fegato, & della milza; se ben li porti nocumento, quando sono apostemate, per la sua dolcezza: prouocano l'orina, & scacciano gl'humori grossi dalle reni, & dalla vesica: il fico fresco nuoce alquanto al stomaco; mà secco non nuoce. Il secco è di mirabil giouamento, in aprire le vie de' cibi, & propriamente con la noce, ò con la mandola. E hà alquanto di virtù solutiua, & propriamente con l'amando-

le. Li primi fichi, che sono come fiori, quelli che chiamano folizani, hanno vn'humidità superflua, & indigesta, & di grauc, & mal nutrimento, & difficilmente digestibile: & da questo vienc, che non si possono seccare al Sole; bẽ che si producano nella più calda stagion dell'anno, & da gl'Autori, per esperimento, s'è trouato, che mangiando la matina à digiuno il fico, con la noce, e la ruta insieme, hà speciale virtù, contro ogni veneno, & aria pestifera.

ANNOTATIONI.

Fichi.

NElle parti della Liguria, vi si ritrovano molti luoghi, i quali quasi per tutto l'anno d'altro non viuono, che di fichi: secchi, & ancora la maggior parte dell'anno, molti che habbiano vicino al mar Ligustico, & il simile à Nizza di Prouenza, & tãto più la consuetudine, che

che sono gagliardi e forti, come se fossero nutriti d'esquisite viuande; perciò si chiamano questi Figoni; da i fichi, che di continuo mangiano.

Vi si ritrouano ancora diuersità de fichi nelli Colli, & vicino alle colline dell'Alpi, & più celebri sono i negri co'l collo longo, apo questi i bianchi, se benche in Prouenza, & luoghi maritimi siano più saporiti i bianchi, (come vuol il Benzo,) che i negri. Indi i rossi: v'è ne sono d'vna dura cortecia, & c'hāno la polpa più densa, biancheggiante, che non si corrompono, così facilmente, detti mellica.

I più biasmati sono i piccoli tondi, e rossi. Quando cominciano à guastarsi, sono vn poco agri, & non si deuoi o in modo alcuno mangiare.

Alcuni sono di parer, che il vino gli corrompi più facilmente nel stomaco, che l'acqua: mangiati co'l zuccaro, non sono così nociu.

Atheneo lodò i fichi di Erelia, Car-
 X 2 ria, Pa-

ria, Paria, di Chio, chiamate da Romani calistrutie, in Piemonte lodano quei di Prouenza. Il Quercetano scrive, che la Guascogna è tãto copiosa, & abbo ndante de fichi, che ne nouriscono i porci, & dice, che se ne ritroua di varij colori, cioè bianchi, negri, verdi, porporei, rossigianti, pallidi, & variati. In somma il fico, & l'vua nouriscono assai, come afferma Galeno, portando l' esempio de' custodi dell' vne; conciosia che in quel tempo gli custodi d'essi, s'ingrassino d'vna, & fichi.

D E L F A R R O .

Cap. XL.

Farro.

IL farro è specie di formento, che vñano ne' cibi, & è di natura quasi temperato; mà inclinante à qualche calidità, è di buon nutrimento, genera lodabil sangue; mà il suo superfluo vso, genera opilation di fegato, & milza: & nuoce à quei, che hanno

hanno le pietre, & arenelle nelle reni, & vesica. Quando è fatto, d'orzo, ritiene le facoltà dell'orzo. Farro d'orzo.

ANNOTATIONI.

IL farro, che così è chiamato in Piemonte, è vna specie d'orzo anguloso, qual con difficoltà si separa dalla sua arista. Si cuoce ben purgato co'l buon brodo, & è di natura temperato: & questo alcuni vogliono, che s'ij l'oliva, ch'è di natura trà il formento, & l'orzo: altri vogliono, che sia la tipha de' Greci. Ma ancora gli antichi vogliono, che'l farro s'ij nome generico, del grano, orzo, & auena mondati dalle sue corticce, & ariste; perciò chiamano quel di formento, semola, la quale ben cotta, è cibo di facilissima digestione, & si cuoce co'l brodo di carne, per gl'amalati, & è di buon nutrimento, & à noi si porta da Genoua. Farro di Piemonte.

La seconda poi è l'orzo modato, chiamato Oliva Tipha.

Gymno- mato ancora *Gymnocriton*, & tal rol-
crison. ta se n'è fà l'orzata alli amalati: pistando
 tal orzo (prima ben cotto,) cò le sementi
 comuni, & indi si passa al sedacio, &
 co'l brodo di carni, (tal volta alterato, cò
 herbe d-scritte dal Medico,) se n'è fà l'or-
Auenata. zata. L'altra è poi quella fatta d'que-
 na negra, & questa la spogliano nel-
 l'Alpi di Saluzzo, & se n'è fà mine-
 stre, come dell'orzata, & è più sana, re-
Farro. frigerante, & facile à digerire; Ma il far-
 ro, che noi vsiamo è veramente quello,
 che scriue il Benzo.

DELLE FAUE. Cap. XLI.

Faue.

Sono le faue fredde, e secche di
 temperamento. Le verdi sono

Faue ver

di

Nocmen

ti

alquanto humide, & sono peggiori;
 perche generan superflua humidità,
 & noceno assai più al stomaco. Tut-
 te le faue sono di dura digestione:
 per la loro ventosità, & son molto
 infla-

inflative ; perciò mandano vapori, e generan grauezza di testa, & ingrossano i spiriti del capo, & elcitano cattui sogni . Le migliori sono le scor- *Faue scor-*
ticate è frante, che quelle che si maa- *sicale .*
gia con la guscia . La longa loro remollitione, & la molta decottione, *Corstione*
& specialmente mangiate con le specie, & herbe calde, gettando ancora via l'acqua della loro prima decottione : rimoueno la loro ventosità.
Conferiscono alla tosse, & al petto *Virtù.*
lenificand'olo : mangiate con l'aceto, & loro scorze astringono il ventre.

ANNOTATIONI.

LE faue sono di due specie, cioè piccole, delle quali v'è ne sono di bianche, & negre : & delle grandi, chiamate da noi barauantane, quali sono al doppio più grosse . Si mangiano verdi, & *Faue di due sorti.*
X 4 secche,

Faue' ver di. secche, & queste ancor scorticate: Le verdi sono più refrigeranti, & meno essicanti, che le secche, & queste ancora scorticate, sono di maggior nutrimento, & conferiscono al petto, & s'vsano nel-

Faue fresche. la quadragesima in molti modi. Le fresche si māgiano ancora con la guscia loro cotte prima, & indi cō l'aceto, e pepe, & sono astringenti, ò vero delle faue tirate fuori dalla guscia fresche, cotte al buon brodo, se nē fà minestra di buon nutrimento, & manca nociue dell'altre: specialmente con suoi correttini, che sono il pepe, salvia, & vn poco di maggiorana, & nel tempo di vigilia, co'l oglio, ò butiro.

Faua secca. La faua secca poi cotta co'l buon brodo, ò vero con la Carne di porco, come fanno in Picmonte, ne' giorni di Pentecoste, ò vero nelle settimane de loro deffonti, & annuali: quali le danno à poveri: hanno le qualità, che scrine il Benzo. La scorricata poi non è così difficil al digerire, & se ne fà diuersità di viuande, come

mine-

*Virtù
della faua*

mineſtre, e pollente, & ſono di gran nu-
 trimento; mà genera vn ſangue craffo,
 come ancor craffi; viſcidi, & terre- *Nocumen*
 ſtri humori, da i quali ſi generan li calco *ti*.
 li nelle reni, & altri ſimili mali. Il ſuo
 correttiuo è il porro, & pepe. Il Mercato *Corretti-*
 dubita ſe la faua, che noi uſiamo, ſia *no*.
 quella, che ſcriue Galeno; mà per eſſer *Mercato*.
 queſta coſa ambigua, io la tralascio: Pita- *Pitagora*.
 gora vietò il ſuo uſo; Concioſiache pertur *Empedo-*
 bino l'animo, come ancor recita Platone, *cle*.
 & Empedocle, diſſe. Ah miſeri à cyamo *Qualità*.
 miſeri; ſubducite dextràs. *Farina, e*
pane di fa
ua.

Della qualità poi della faua, Dioſ. co-
 me ancora dice il Cornario nel embl. vo-
 gliono, che ſia temperata trà il caldo, &
 freddo. La ſua farina, & il ſuo pane ſono
 di difficil digeſtione, & grauano lo ſtoma-
 co, & à noi da maſſari è meſcolata co'l
 rano. Meſcolata ſua farina, e cotta co'l *Virid.*
 rino, & acqua, & un poco d'oglio roſato
 leua l'inſiarnagioni, & tumori de' teſti-
 coli. L'acqua diſtilata di ſua gſcia verde: *Acqua*.
 prono.

*prouoca l'orina, & mitiga il calor, & ar-
dor d'essa, & g'oua alla calda intem-
perie della matrice.*

DE' FONGI. Cap. XLII.

*Fōgi e tar-
tufali.*

Qualità.

*Fongi buo-
ni, & al-
tri catt-
u.*

TRà li fongi, e tartufali v'è dif-
ferentia, come diremo nel cap.
de tartufali. Li fongi sono freddi,
& humidi nel quarto, se ben alcuni
dicono nel terzo, sono i fongi di dif-
ficil digestione, generan grossi hu-
mori; perciò l'huomo deue guar-
darsi di mangiarli, percioche gene-
ran stupore ne' membri, fanno do-
lor di vètre, generan apoplessie, dif-
ficultà d'orina, putrefattioni, & in-
di ne segue tall'hor la morte. De'
fongi alcuni sono mortiferi, & altri
nò.

Quelli che sono negri, & nella lo-
ro sostanza verdi, ò di color azzuro,
sono del tutto mortiferi.

E quel-

E quelli che nella loro superficie ritengono vna humidità viscosa, & appa-
 rete putrefattione sono ancora si- *Note de'*
 mili. Quato alla loro buontà, si deue *cassini.*
 star alla relation de gl' esperti, & che
 habitano ne' paesi doue nascono: niē
 tedimeno ancora quelli, che sono es-
 perimentati nel cognoscerli, soglio-
 no ancor tal volta inganarsi. Poi- *Fongi tut*
 che la specie del fongo buono, è dif- *ti perico-*
 ficile a cognoscer: poiche pono tut *losi.*
 ti acquistar mala è venenata quali-
 tà, essendò che li fongi nascono da
 vaporosa putrefattione, & non da
 propagation di seme, ò da radice, co-
 me gli altri vegetabili. La onde la
 minera del suo nascimento, potrà es-
 ser sulphurea, ò produttiua d'altro
 veneno. Deuono adunque guardarsi *Aueriti-*
 quelli che vāno à coglierli fongi, di *menti.*
 schiuar quei ancora, che nascono ap-
 presso à ferro ruginoso, ò vero ap-
 presso à gl' arbori venenosi, ò vero
 che

che li possano participar qualche
Oliua im- mala qualità, come è l'oliua: se ben
prime ma ch'ancora d'essi alcuni siano buoni.
la qualità Bisogna ancora hauertire di non pi-
hà fongi. gliar quelli, che sono appresso le ca-
Cauerne uerne de' serpenti, rospi, & delli ver-
d'animali mi venenati; perche da questi se ne
venenati. veduto mali esempi, & molte fame-
 glie per mangiar tali fongi sono tut-
 ti morti, in vna notte. Si deue perciò
 fugire la loro comestione; mà se pur
 alcuna volta vi inganasse, il suo sapi-
 do sapore, & che per questa bisogna
 che l'intelletto vbedisca al sentimē-
 to. All'hora de' annotare, che gli pe-
Antidoto. ri sono triaca delli fongi. Mangiar
 adunque, si deuono allestati con li
 peri insieme, ò vero con le sue foglie,
 & poi si deue gettar via la prima ac-
 qua, & indi ricuocerli sino alla debi-
 ta perfettione nella seconda acqua,
 & poi si deuono condir co'l pepe, &
 sale, ò specie calde. Si deue ancora
 doppò

doppo à essi beuer vino buono, è pu-
ro; perche in questo consiste la te-
riacal virtù. Et ancora vtile man-
giarui sopra peri; mà già nõ quelli,
ne' quali sono stato cotti con gli fon-
gi.

ANNOTATIONI.

Varie sorti de fongi, si mangiano
nel Piemonte, chiamati con di-
uersi nomi, cioè fongi reali, bolleti porci-
ni, bolleti bianchi, rossi detti carneri, bol-
leti ceruini, & ferresi. Altri poi che si
mangiano senza conseruarli, sono le pon-
gole di due sorti, li sanferoni, le cucumel-
le piccole, & altre dette Bologne: due sor-
ti de' fongi, che nascono à gl'alberi del sa-
lice, & quercia; questi chiamati lingue,
& gl'altri vacchete: vi è poi le famiglio-
le, così domandate; perche vengono in
quantità di numero insieme, & queste si
conseruano ancora salate, come gl'altri
fongi.

Fongi di
Piemonte.

fongi. Si mangiano ancora d'alcuni certi fongi, che per hauer la loro cocolla appresso terra, si chiamano da noi terroni, & d'un'altra specie ancora, che nasce ne' boschi, che sono fimbriati, & diuisi in molte parti, & di non cattiuo odore, chiamati meninete, cioè piccole mani.

L'altre sorti d'altri paesi, che non n'habbiamo cognitione, li lasciarò da parte, come ancora i venenati, & quei che sono di mala qualità, & chi desidera saperne assai, lega il libro, qual hà fatto de fongis il dottissimo Clusio.

Fongi lodati. Gli più lodati, & manco nociui tradati, pon- tutti i nominati fongi, sono le pongole, che gole, ò sia il Clusio ne depinge di due sorti, & a spongiole. noi nascono sotto gli aceri, da noi domandati obi, & olmi, & s'aconciano prima bolliti, e poi aggiuntoui del grasso, petrosillo sminuciato, & vn poco di pepe, & sugo di limoni, ò aceto, ò vero frutte si mangiano co'l pepe. Queste pongole hanno la forma differente da tutti gl'altri, sono spongiosi,

spungiosi, & acuminati, & han buon sapore, & lodate dal Dalencampio, & sono chiamate da Francesi Morillions.

Appresso à questi vengono gli reali, ^{Fongi reali.} che sono di color croceo, che hanno la parte tuberosa tonda, & quando vengono fuor di terra sono di forma ouale, & sotto la loro testa, quando sono grandi, sono rugosi, co'l gambo annulato. Questi come gli soprascritti, non si conseruano salati, & si mangiano, come le ponzole, ò vero si aconciano co'l brodo grasso, grassa, specie aromatiche, butiro, sale, & si mettono in vna foglia, ò sij vaso di rame, & si fanno cuocer al forno, & sono delicatissimi, & meno pericolosi. ^{Fongi porcini.}

Di gusto poi trapassano tutte l'altre sorti, quei che noi chiamiamo porcini, & vengono due volte l'anno, come fanno i fichi, & si come il fico fiore è biasmito, così questi che vengono nell'estate, sono tenuti in poco conto, così ancora tutti i frutti estiu, ò siano fugaci, sono più perico.

pericolosi, è corrutibili, che gli oporini. Sono poi più celebrati gl' autonnali, che vengono nelle prime piogge, circa il fine dell'estate, & questi hanno la loro testa tonda, e crassa negregiante di sopra, & di sotto sono bianchi. Questi si mangiano tal volta cotti solamente co'l sale, & pepe, ò vero aconci, come i soprascritti, ò vero come fanno i gregari, (& sono migliori, per la sanità) frigendoli co'l oglio di noce dentro la padella, & indi mangiarli co'l aceto, aglio, e pepe, ò vero origano. Questi si conseruano con la salmuria, ò vero nell'agresto, ò vero nell'aceto, & questi incitano l'appetito: altri sono, che gli mettono nell'oglio d'oliva col sale, & pepe.

Bianchi. I bianchi poi, che sono di sopra, & di sotto bianchi, sono di simil natura.

Seccati. Tutti i fongi poi seccati al Sole, sono biasmati, come ancora i vecchi, e tarlati.

Granati. Quelli, che vengono poi al piede del popolo

polo bianca, dette crauete, ò piedi di ceruo: sono viscosi, & di malissimo nutrimento, specialmente i vecchi.

Gli rossi, tondi, e duri, che stano vicino à terra, senza leuarsi in alto, sono ancor molto pericolosi; perche sono simili à quei che dice il Benzo, che sua sostanza, si muta hor in color azzuro, & hor in altro, salati son meno nocui.

R. ff.

Quei di ferrugineo colore che nascono appresso alle quercie, & ne prati sterili, oltre che sono sempre verminosi, sono di cattino sugo, & molto pericolosi.

Gli terroni, che fanno vn concauo nel mezzo, & non son tondi, rugosi di sotto, si mangiano aconci, come i regali; mà sono di difficil digestion; mà assai più quei, che sono latticinosi.

Terroni.

Questi sono simili à quelli, che nascono d'vna certa pietra, qual sepoltà sotto terra, et adacquata con l'acqua calda, produce songi.

Pietra,
che fa songi.

Y

Mangia-

*Cucamel-
le.*

Mangiano poi nel Autunno certi fonghi, tutti bianchi; mà fannala testa sottile, (& acoci, come i reali sono di gratissimo sapore) sono sotto la loro testa rugosi, & sono annullati. Di simil natura sono le grandi dette da Piemontesi, Bologne. Questi nascono ne' campi, & ne' luoghi, oue hanno tagliato le messi, & si domandano cucamelle, così dette dalla loro cocolla, che fanno.

Sanferoni

Vengono poi nel fine dell' Autunno, certi piccoli fonghi tondi, e rossi di sotto con piccol piede, & si mangiano, come i soprascritti. Questi si chiamano sanferoni, & di questi ne medicaì dell' Anno 1611. vna casata in Scarnafiggi, cō la fuligine d' Anthimonio, come hò scritto nel mio apparatus medicamentorum.

Famigliole.

Nel fine poi delle vendemie nascono certi fonghi piccoli, simili alle teste de' chiodi, de quali v'è ne sono molti vniti insieme; perciò si domandano famigliole, come famiglia vnita insieme: & i migliori

gliori sono quei , che nascono sotto le noci : sono viscosi , è difficili à digerire , & si conseruano ancor salati , ò con l'aceto , & così incitano l'appetito : & questi mai hanno fatto tro po danno: è vero che mio Padre Gio. Battista Bertaldo, di Caualer Maggiore, hauendo mangiato di questi fongi nell' Autunno, gli sopraggiunse vna gran superffion d'orina, con acerbissimi dolori, & voltandosi, & riuoltandosi : nel fine vrinò vn piccol fongo di questi , hor come habbia passato dal stomaco, alla vesica lo giudicano gl'anatomici; perche parerà più to, lo fauola, che vera historia .

Vi sono poi li intercisi, che habbiamo detto , questi sono alquanto aromatici Intercisi. duri da digerire , non si conseruano , & si mangiano , co ne gl'altri .

Quelli de gl'alberi poi quando sono te Fongina-neri, come quei del salice, ò quercia, bol- ti su gl'al-liti, e frutti; indi aconci, con l'acrumi , & beri . aceto, è pepe, sono saporiti; mà di difficil

Y 2 dige-

digestione, & di poco, & nessen nutrimento, & sono freddissimi.

Galeno. In somma tutti i fongi son di mala qualità, & di pessimo nutrimento: se ben Galeno nel secondo de Alim. Lodi quelli chiamati bolleti, è poi gli amaniti, come manco nociui: & tutti gl'altri dice, che son mortali, & il loro antidoto dice, che sono l'offimelle per se solo, & con l'hysopo, & origano, aspergendoli vn poco di spuma di uirò.

Carlo nono Duca di Savoia. Il Serenissimo Duca Carlo nono, morse in Vercelli, hauendo la sera mangiato de bolleti porcini.

DE' FAGIOLI. Cap. XLIII.

Fagioli, è suoi nutrimenti. **I** Fagioli sono caldi, & humidi in primo. Generan humori grossi, & sono inflatiui, molificano il ventre, ingrassano, prouocano l'orina, giouano al petto, & al polmone. Grauanò il capo, generan sogni spauente-

uentuoli. Rimuoueno il loro nocumeto, la senapa, origano, pepe, e vin puro. *Antidoto.*

ANNOTATIONI.

Sono in fagioli vsitatissimi appresso il *Fagioli più lodati*
volgo, i più lodati sono quelli d'A-
stegiana, & massime i bianchi: i rossi so-
no più cattiu. Gli piccoli teneri nell'e-
state, dentro le loro vagine se ben, che sia-
no di cattiu nutrimento, sono però dilet-
teuoli, prima cotti nell'acqua, poi inuolti *Fagioli piccoli cō*
nella farina, & fritti con l'oglio, & ap-
presso spargendoui sopra aceto, sale, & *sue fili- que.*
sugo de' limoni, ò agresta, & incitano l'ap-
petito: il suo correntiuo è il pepe.

Il fagiolo poi cotto co'l latte di vac-
ca: aggiungendoui poi poluer di pepe *Cotti co'l latte.*
longo, galanga, e zaccaro sono buoni, per
generar copia di sperma, & per l'uso ve-
nerco. In Francia se ne fa vn'acqua
buonissima, per lustrar la faccia, qual le-

Acqua
per la fac-
cia.

nisce la pelle, & la rende morbida. Piglia farina di fagioli bianchi, medolla di bianchissimo pane, di ciascun vna libra: vna zucca bianca tenera, infusa per vna notte nel latte, & tagliata in pezzi, di semi scorticati di melloni onc. v. di animelle di persiche mondate onc. iij. granelle di pino fresche mondate onc. vj. vn colombo piccolo domestico con sue piume, purgato solo dalle budella: pistansi ogni cosa da se, nel mortar di marmor, & mettansi ogni cosa à bagno maria à distillare, & si conserui l'acqua.

Dolichi. I fagioli poi de gl'horti, chiamati da Galeno Dolichi, & dal Matthioli Smilace de gl'horti: sono più viscosi de gl'altri, & più flatuosi, & si mangiano, come i soprascritti.

DEL FENOCHIO. Cap. XLIV.

Qualità
del feno-
chio.

IL fenocchio è caldo, e secco nel secondo grado. Noi vsiamo le sue foglie

foglie in cibo, & per l'insalate, & trà l'altre foglie, & herbe genera buoni humori: gioua al petto, & apre le vie dell'opilationi. La sua radice ben cotta, con li ciceri, li augmenta la sua virtù apperitiua. La miglior parte del fenocchio è la sua sommità: prouoca l'orina, & apre l'opilation del fegato.

Fenocchio

Il fenocchio seluatico rompe la pietra: ogni sorte di fenocchio, gioua alla veduta, & il suo vso accresce la vista. Sono alcuni, che hanno stimato, & massime de gl'antichi, che li serpenti nella Primavera, mangiassero le loro foglie, & che ancora si fregano gl'occhi dentro à essa, & ciò quando escono fuori delle loro cauerne, accioche il loro vedere, si conforti, & si corrobora; per la debolezza, che hanno acquistata li loro occhi, per la longa dimora nell'inuerno sotto terra.

seluatico.

*Serpenti
ricercano
il fenoch-
io, per con-
fortar la
vista.*

*Acqua
per la fac-
cia.*

nisce la pelle, & la rende morbida. Piglia farina di fagioli bianchi, medolla di bianchissimo pane, di ciascun vna libra: vna zucca bianca tenera, infusa per vna notte nel latte, & tagliata in pezzi, di semi scorticati di melloni onc. v. di animelle di persiche mondate onc. iij. granelle di pino fresche mondate onc. vj. vn colombo piccolo domestico con sue piume, purgato solo dalle budella: pistansi ogni cosa da se, nel mortar di marmor, & mettansi ogni cosa à bagno maria à distillare, & si conservi l'acqua.

Dolichi. I fagioli poi de gl'horti, chiamati da Galeno Dolichi, & dal Matthioli Smilace de gl'horti: sono più viscosi de gl'altri, & più flatuosi, & si mangiano, come i sopra scritti.

DEL FENOCHIO. Cap. XLIV.

*Qualità
del feno-
chio.*

IL fenocchio è caldo, e secco nel secondo grado. Noi vsiamo le sue foglie

foglie in cibo, & per l'insalate, & trà l'altre foglie, & herbe genera buoni humori: gioua al petto, & apre le vie dell'opilationi. La sua radice ben cotta, con li ciceri, li augmenta la sua virtù apperitiua. La miglior parte del fenochio è la sua semente: prouoca l'orina, & apre l'opilation del fegato.

Fenochio

Il fenochio seluatico rompe la pietra: ogni sorte di fenochio, gioua alla veduta, & il suo uso accresce la vista. Sono alcuni, che hanno stimato, & massime de gl'antichi, che li serpenti nella Primavera, mangiassero le loro foglie, & che ancora si fregano gl'occhi dentro à essa, & ciò quando escono fuori delle loro cauerne, accioche il loro vedere, si conforti, & si corrobora; per la debolezza, che hanno acquistata li loro occhi, per la longa dimora nell'inuerno sotto terra.

seluatico.

*Serpenti
ricercano
il fenochio,
per confortar la
vista.*

ANNOTATIONI.

*Fenocchio
dolce.*

IL fenocchio dolce è più celebrato al gu-
sto, & ciò il seme: il seluatico poi
per dissipar in flati, è più potente. Il
suo fiore, o seme dicono, che sono perico-
losi, per vn certo vermicello, che fanno,
che sono mortali. Del fiore se ne fa
vna salsa, co'l pan brustolato, macerato
nell'aceto, e vn poco d'aglio, pepe, petro-
sillo, sale e brodo, per incitar l'appetito.
Il sorcollo tenero è celebrato da grandi,
& se ne fa minestre.

La grana si confetta co'l zuccaro, &
se ne fa poluer digestina, con coriandri,
cinamomo, origano, anisi, e zuccaro. L'o-
glio distillato dissipa i flati, leua il dolor
di stomaco, ventre, e matrice, e pronoca
l'orina.

Carni.

Il carui hà simil virtù, & il gambo si
mangia tenerello nella Nouallega, &
chi habita nel monte Cincio: il seme poi
s'vsa

s'vsa dagl' Alpini , in luogo di grana di
fenocchio .

DEL FRUTTO DEL PINO.

Cap. XLV.

IL Granello del pino , declina al-
quanto alla calidità, & humidità, *Pignoli, e
sue virtù.* è impinguatiuo , conferisce alla
debolezza de' nerui, & alla loro mō-
dificatione . Aiuta grandemente al
petto, & al polmone, & alla debiltà
de tutti i membri . Incita il coito, &
augmenta la sua materia , & special-
mente mangiato co'l zùccaro: non-
dimeno hà virtù mondificatiua, & *Nocumen-
ti.* nuoce al stomaco, & tal nocumento
si rimuoue prima lauandolo , & re-
mollindolo nell'acqua calda . Quelli
che sono di calda natura, lo deuono
mangiar co'l zùccaro , & chi è di
fredda complessione, co'l melle: gio-
uano al stomaco, & generan miglior
humori.

ANNO.

ANNOTATIONI.

virtù. **S**ilodano i freschi, & si biasmano i rancidi; per esser più caldi. Mangiati co'l latte, leuano l'acutezza della sperma: giouano così ancora à gl'hettici, & consumati: come ancor il pignocato, ò confettati co'l zuccaro. Il suo oglio è buono al petto. Si mettono in molti condimenti, & nutriscono assai.

DEL GRANATO.

Cap. XLVI.

*Granati
di tre specie.
Auicena,
è sua patria.*

IL Granato, ò Granello sono di tre specie, cioè dolce, muze, & & acetoso. Auicena vuol, che tutti li granati siano di freddo temperamento, & ciò può hauer luogo in sua regione; perciò che fù esso Rè, d'vna regione fredda: cioè nell'estrema parte dell'Arabia; verso settentrione.

triona . Li granati acetosi, sono più fredde dell'altre , e poi le muze , & indi le dolci sono meno dell'altre fredde . M^a appressò gl'Autori, che sono nati nelle regioni caldi . Il dolce è giudicato caldo ; perche i granati nati in fredda regione , non vengono mai intanta dolcezza, che si possino giudicare caldi , anzi i granati dolci in fredda regione , sono chiamati muzi . Nelle regioni calde, l'vso de' granati, è più tosto attribuito per vso di medicina , che per vso de cibi . Mangiati inanti al cibo hanno l'istesse proprietà, che h^ano gli codogni , nel alstringer il corpo, & mangiati doppò al cibo, confortano il stomaco, reprime gli vapori ascendēti, estingue il calor accidētale, , & le scalme dell'aria caldo, & hanno virtù confortatiua del cuore .

Qualità.

Virtù.

ANNOTATIONI.

Granati.
a' Astegia
na.

Sono abbondantissimi in tutta l'Italia i granati, & nel Piemonte si portano i più celebri dall' Astegiana , se ben la montagna di Torino, & coline di Monferrato, v'è ne sia ancor in abbondanza.

Perche si
chiamano
granati ,
mala pu-
nica .

I più gustevoli sono i muzzi . Si chiamano granati dalla copia de' grani , che hanno dentro , & per nascerne in copia in Granata, Regno di Spagna , & i Latini li chiamano malla punica ; per esserne in gran copia nell' Africa , se ne fa vino da speciali , qual si conserva tutto l' Anno , per i dellicati, che non vogliono beuer l'acqua, quando sono infermi , & mangiano ancor loro granelle , co' l' zucchero , per estinguer la sete . Gli acetosi sono più refrigeranti , estinguono il fervor della colera , & perciò sono lodati alle acute putride, & ardenti febri . Si dà il suo syropo ancora per questi affetti,

Syropo .

&

È gioua alla Diarria, & dysēteria, vò vino.
mito colerica, & guarisce il suo vino la
cholera morbo, bagradoni dentro il pane:
contempera ancora l'ardor del stomaco, e
fegato.

I più celebri, e saporiti sono i muzi. Muzi.
Il granato dolce co' l'zuccaro, come anco Dolce.
ra il suo vino gioua alla tosse, & alla
pleuresia.

Dice il Quercetano, che nel granato La scorza
si vitonano (e specialmente, nella sua è la nat.
scorza) tutte le proprietà del vitriolo, & ra vitrio-
il sale cauato dalla scorza hà l'istesse lata.
proprietà.

Del sugo di tutto il granato, & spe. Sale.
cialmēte dell'acetoso, cō vn poco di sapa, Sugo a.
cotto à forma di Rob, se ne farà rimedio, tutto il
buonissimo alla relaxation dell'vuola, & granato.
gli affetti della gola.

Di quella fiore rossa, sottile, che stà Conferua
nel suo calice, che hì forma del Macis, del fior d.
se ne farà vna conferua lodata dal Mon- granato.
tano, e Quercetano, per i menstrui rossi, e
bian.

bianchi delle donne, agiongendoui vna drama di poluer della sua grana, dalla quale vi sia stato leuato il vino, per ogni due onc. di conserua: pigliando ogni mattina due drame di conserua, per quindici giorni, cominciando dal Plenilunio, sino al finir d'essa. Gioua ancor tal conserua alla flussion del cattaro, à flussi del corpo, alla passion celiaca. La sua scorza, come i suoi calici poluerizzati, sono buoni p astringer, tãto applicato di fuori, come preso per bocca, & sparso sopra l'intestino, che esce di fuori, lo ritiene dentro.

Granati
senza ossi.

Teophra-
sto.

Vi sono ancor granati senza nuclei, come ancora d'oue, quando v'è ne sono in quantità, quali hanno pocchi, ò nessun nucleo; mà sono tutti vinosi; come ancora disse Teophrasto, nel lib. de stirpibus, & così afferma il Quercerano, & Apollonio: iuxta solos, Ciliciæ urbem ad annem pinarum, vbi Alexander cum Dario pugnauit, mala punica nasci

nasci sine ossibus , quorum grana
per omne æuum vinum referant.

ZIZOLE, O VERO GIVGIOLE.

Cap. XLVII.

Zizole, ò vero Zenzeuerini: di- *zizole.*
scordi sono gl'Autori trà di
loro; perche alcuni vogliono, che
siano freddi, & alcuni, che siano cal-
di, & alcuni che siano secchi; mà *Qualità.*
che declinano à l'humido. Sono di
difficil digestione, generano grosso
sangue, & sono di poco nutrimen-
to. Leniscono l'asperità del petto,
& del polmone. Galeno dice, che *Virtù.*
non trouaua, che le zizole opera-
fero cosa alcuna, per conseruar
la sanità, & per rimuouer l'infer-
mità.

ANNOTATIONI.

Galeno.

Galeno nel secondo de Alimentis, scrive quel che dice il Benzo delle seriche, mà se il frutto domandato da

Serica.

Galeno serica, siano le giugiole, de Italiani disputano gl' Autori. Il Matthiolo vuole, che siano le giugiole, & il simile par- che voglia Auicena, & Serapione il- che nega; il Cornario il quale vuole, che siano li persici-noci, chiamati Tubera;

persici-no-
ci.

perciò il Fuchsio scrive contro Auicena riprendendolo; che donit ante proprietà alle giugiole, conciossiache Galeno dica

Giugiole.

quel che habbiamo detto di sopra.

DELLA LATTUCA.

Cap. XLIII.

Lattuga.

La lattuca è fredda, & humida nel secondo grado, e di difficil digestione, & è di poco nutrimento, &
nutri-

nutrifce più cotta, che cruda, & ge- *Virtù.*
 nera ottimo fangue, & è di buon
 nutrimento, & il fangue generato
 d'effa è il più lodabile, che quel ge-
 nerato d'ogn'altra forte d'herba.
 La migliore è quella che fi coglie
 ben netta, & non lauata; perche la-
 uandola fe li leua la fua buontà, &
 fe gl'augmenta la frigidità, & humi-
 dità, fi & rimoue la fua buona virtù,
 ch'è nella fuperficie, & dimenta al-
 quãto inflatiua. La lattuca è fuaue,
 & fa più profondamente dormire,
 induce appetito, mangiata con l'ac-
 to: conferifce al ftomaco caldo, &
 parimenti alla toffe; generata da ma-
 teria calda. Il fuo troppo vfo otte-
 nebra gl'occhi, & induce debolezza
 di vifta: prouoca l'orina, rimuoue
 il defiderio del coito, & minuiſce la
 fua materia, & propriamente la fua
 femenza, la quale beuuta ſpeſſo,
 preſta gran giouamento alla po-

ANNOTATIONI.

- Electioni.* **L**E più sane lattuche sono quelle, che doppò esser seminate non sono trapiantate; perche le trapiantate, & capucchie hanno vna soprabbondante humidità, che nuoce al stomaco, & è as-
Lattuche sai più vaporosa. La lattuca longa di
capucchie. foglia, detta lattifoglia, è buona per le
minestre, & à l'istesse qualità dell'altre.
Romani. Soleuano gl'antichi Romani mangiar
le doppò pasto, & questo credo per dor-
Martiale mir più bene. La onde Martiale scrisse.
Claudere, quæ cenâs lactuca sole-
bat aurorum.
Dic mihi cur nostras inchoat illa
dapes?

IL LUPINO. Cap. XLIV.

- Lupino.* **L**E Lupino di sua natura è caldo
nel primo, & secco nel secondo,
se be.

se ben alcuni vogliano, che l'vna, e l'altra qualità sij nel secondo. Il lupino, quando è amaro, è più per vso di medicina, che di cibo; amazza li vermi, apre l'opillationi.

Qualità.

Virtù.

Quello, che è fatto dolce nella frequente remollitione dell'acqua, è atto per nutrire, & non scalda il corpo; perche pla remollitione perdel'amaritudine, & la sua calidità: è di difficil digestion, & genera mali, & crudi humori.

Il dolce.
*nocumen-
si.*

ANNOTATIONI.

L Lupino non è vfato da noi, se nō da pouerelli, & figlioli, & è di poco nutrimento. S'vfa la sua farina con l'amandole amare, per tener morbida la faccia, & le mani. Nelle grande careltie gli mettono tal volta con il grano, per farne farina.

LA LENTICCHIA. Cap. XLV.

Lentitie. **L**ALenticchia è fredda in primo,
Qualità. & secca in terzo, se ben ch'alcuni vogliono, che inclini al temperamento: la sua scorza lubrica il ventre, & la medolla è stitica, & di difficil digestion: genera il sangue grosso, è melancolico, disposto a generar lepra, cancro, & altre infermità melancoliche, & inflatiue: nuoceno al cerebro, al stomaco, al petto; per la loro efficatione, ottenebrà il vedere, & alcuna volta fa veder cattiuu sogni, estingue la calidità del sangue, & esica la materia del coito. A far, che non faccia alcun nocumento, si deuē scorticare, & cuocēdola gettar via la prima acqua, & indi ricuocerla in altra acqua, & condirla con l'aceto, & specie, d' amandole. Il più vtil modo a prepararla, s'è con la seconda

conda decottione, mescedarli vn po
co di farina d'orzo, dalla qual com-
mitione, si genera poi buon nutri-
mento.

ANNOTATIONI.

L *ALenticchia s'vsa di continuo nel-
le viuande fatte di vigilia: cotte* ^{vso.} *con la secōda acqua, oglio, e pepe, ò vero
cō l'aglio, come fanno l'agricoltori: le più
celebri sono le grandi, come quelle d'A-
stegiana. E vtilissima la sua decottione
fatta con lacca, gramegna, iuiube, tor-
mentilla à fanciuli, che mettono le varol* ^{Varolle.} *le: se ben s'j dānata d'alcuni; pche gene-
ra sangue melancolico; mà ciò s'è dalla
sua proprietā occulta, & non da qualità
manifesta. Il cibo poi fatto coll'orzo è
chiamato Phacoptissana, & è buono ci-
bo per le varolle. Il correttino suo è la sa-
tureia, & il pulegio.*

L A T T E. Cap. XLVI.

*Latte è
sue quali-
tà.* **I**l latte è vicino al temperamen-
to, e declina alquanto alla frigi-
dità, & humidità; se bench'alcuni di-
cano, che sij caldo. E composto di

*E di tre so-
stanze.*

tre sostanze, cioè di quella parte, che
si domanda caseale, butirofa, & scro-
fa, ch'è l'acquosità del formagio, &
butiro, & di questa non ne voglio trat-
tarne; poiche il suo uso appartiene
più per uso di medicina, che di cibo.

Virili.

Il latte è di nobile sostanza, & di fa-
cilissima digestione, & di veloce co-
uersione in sangue, & non si de-
ue di ciò marauigliare, concio sia-
che il latte è sangue delle mamelle,
secondariamente cotto, doue per la
natura delle mamelle acquista bian-

*Latte per
che è bian-
co.*

chezza, saporosità, & habilità, per il ci-
bo. Il latte diuersamente può parti-
cipare buontà, e malitia; perche ac-

*Latte ac-
quisita di-*

quisita

questa diuerfa virtù, secôdo la diuer-
sa natura, e completionè de gl'ani-
mali, da i quali si molgie: e se ben lo
latte di Donna sij laudabilissimo,
nondimeno per nostro nutrimento
viamo lo caprino, pecorino, vacci-
no, buffalino, e simil tal virtù hà il
latte, quasi come hà l'animale, don-
de prouiene, mà per miglior nutri-
mento viamo il caprino; perche con-
forta più il stomaco, e manco, opilla
il fegato.

*uerse qua-
lità, e per
che.*

*Latte di
Donna.
Latte vfa-
so.
Virtù.*

*Latte ca-
prino lada-
so.*

Il latte ancora è migliore, d'ani-
male giouane, grasso, e sano; che di
vecchio, e magro, ò infetto, è tanto
migliore, quanto che gl'animali vfa-
no migliori pascoli.

*Latte la-
dato.*

Il latte vernale, ò estiuale, è mi-
glior che lo hiemale, ò autonnale: il
miglior modo di riceuer il latte, è
di beuerlo à stomaco gieggiuno, con
la calidità attuale, come se molgie,
e differire, il cibo, per fino, che sarà

*Latte ver-
nale.*

*Modo di
beuerlo.*

Coagulo.

disceso dal stomaco . Et più appetibile à mangiarlo coagulato , per alquanto spacio inanti al pasto ; perche essendo il latte di facilissima digestione, & mescolandosi con altro cibo , ò si corrompe, ò vero che passa con l'altro cibo indigesto.

Avertimenti.

Si deue ancora l'huomo riposare doppò hauerlo preso ; accioche per il mouimēto nō pda sua tenera sostanza, non si corrompi, & non si inacidisca.

Virtù.

Il latte genera molto, e buono sangue, augmenta il ceruello, & la materia del coito . Induce bello colore , propriamente mescolato co'l zucchero, aiuta grandemente i tifici, & consumati, gioua alli hidropici , all'ardor dell'orina , alla tosse, al petto, & al sputo del sangue. La natura del latte è di conuertirsi in quel humore,

Proprietà.

che ritroua nel stomaco predominante; perche se ritroua nel stomaco abbon-

abbon-

abbondanza d'humori caldi; per la sua butirofità; che è atta ad infiammarsi, s'infiamma, & si corrompe, & si conuertere in fumo: la onde graua il capo, & induce la sincopi, & ansietà. *Documen- si.*
 Se nel stomaco ritroua ch'abbondi d'humori freddi: il latte per la sua caseitade douenta acetoso, ò vero agro, & si conuertere in agri, & crudi humori.

Il stomaco, che desidera latte, vuol *Stomaco*
 esser ben disposto, e vacuo da mali *atto à rice- uerlo.*
 humori, & che sij in la sua buona, e naturale complessione. Se si dubitasse che il latte non si coaguli, ò sij *auer- si- menti.*
 faccia formagio nel stomaco, voglio no l'Auttori, che con esso, ò da poi quello si riceui, ò zuccharo, ò melle, & qual sij voglia di questi ne assicurano. Si deue doppò hauerlo preso *Corretino*
 lauarsi la bocca con uino, aceto, e acqua, ò vero melle, & acqua; acciò che si rimuoua la sua adherétia dal-

li

li denti, & gengiue, a' quali saria portarli vn propinquo nocumento.

*A dolor
di testa è
nocino.*

Quando si sente dolor di testa, si deue guardare di pigliar il latte; perche acresce quelle passioni. Il suo troppo vso ottenebra la vista, genera pietra ne' corpi, acciò disposti, induce opilation di fegato: il latte puro presolubrica il ventre: mà cotto, & quello nel quale v'è stato estinto dentro ferro infogato, ò prede infocate, è costrittiuo del ventre.

*Nocimen
ti.*

*Lubrica
Latte cot
to.*

*Vale con
tra uen
ni.*

Il latte è buono contro le medicine mortali, & massime contra la beuanda delle cantarelle, dell'elloboro, & argento solimato; & d'altre medicine, per le quali gli humani corpi moreno.

ANNOTATIONI.

*Latte ali
mento buo
no.*

Non si ritroua cibo (quando ben si digerisce) più proportionato all'buo.

L'huomo, che il latte : mà quando si corrompe genera mali affetti, specialmente quando l'huomo lo riceue con il coagulo, Latte col coagulo. che non sia ancor preso; poiche congelandosi nel stomaco, acquista mala qualità; perciò si deu mangiar nell'estate, quando il latte è ben capreso; mà non si deu ancora mangiare, quando longo tempo è stato coagulato; perche l'ouenta acido, & induce crudità, & inflationi al stomaco.

Il più lodato è quello di Donna; per Latte di Donna. che è più simile al nostro temperamento; & è il più dolce de tutti, & è cibo famigliarissimo à figliuolini.

Il buon latte per lattar fanciuli, Electione deuer esser bianchissimo, di egual crassezza, & che posto sopra l'ongia resti unito, & che non si spandi: guarisce itisici pigliato dalle proprie mamelle, Virtù. gioua alle rosioni del stomaco, & à chi hà beuuto il lepre marino. Galeno loda à itisici, quel d'asina; per esser d'animale di Latte d'asina natura.

Latte capriolo.

natura fredda, e secca, & è più abstergente de gl'altri. Indi si loda à questo effetto, come ancor à hetici, consumati, & emaciati il caprino.

Latte di pecora.

Quel di peccora, è di sostanza più crasso, & meno seroso, & è più grasso, & nuoce più al stomaco.

Latte di vacca.

Nel Piemonte s'vsa, quel di vacca, il quale nutrisce assai; mà genera inflationi di stomaco, & dell'intestina. S'vsa ne' dolori delle reni, & della vesica, & nuoce à quelle cose c'habbiamo detto di sopra.

Sero, & sue virtù.

Del Sero, se ne fa beuanda la Primavera, per quei che patiscono di fegato: agiongtono herbe oportune: cioè rose, assenzio, fumaria, lupuli, & habarbaro, mirobolani con i loro correttui, ad arbitrio del Medico, et zuccaro, si da al peso di mezza libra, & indi s'augmenta il peso, come si fa dell'acque thermali, facendoui essercitio sopra: il più lodato è quel delle capre negre, & in molte parte d'Italia,

si da

si da à febricitanti. Se il sero sij caldo, è secco, come vuol Mes. ò freddo, & humido, ò di misto tēperamēto, leggi li dottissimi commentarij del Costeo sopra Mesue. Gli Alpini ne fanno beuanda, qual s'usa in luogo di vino nell'estate.

Di qual
qualità
sia il sero.

DEL MELONE. Cap. XLVII.

Sono i meloni freddi, & humidi in secondo; mà la qualità passiva, predomina l'attiva, ch'è il freddo, & sono i meloni di assai miglior nutrimento, che le Peponesse, & altri frutti della sua generatione. Il melon dolce, e maturo, è il più conveniente, & di miglior sugo, che sia per generar buoni humori, & propriamente, quando el se mangia con la sua fomenza. Suol il melone, & ogn'altro frutto di simile generatione cōuertirsi, in quell'humore, che'l troua predominante nel stomaco. Se

Meloni,
es sue qua-
lità.

Peponi.

Virtù.

benche

*Documen-
ti.**Gioua a i
vent.**Auer-
menti.*

benche più facilmente, si conuerta
in humor flemmatico, & altri dico-
no in humor colerico. Quando non
si digerisce nuoce al stomaco, indu-
ce vomito, flusso di ventre, dolor di
testa, ventosità, e rugiti, abbomina-
tion de cibi, & propriamente sel se
meschia con altri cibi. Imperoche
è comandato da gl'antichi, che sij
mangiato à stomaco gieggiuno, e mō
dificato da gl'humori, & da poi al-
quanto di spacio, si deue mangiare
altro cibo. Nuoce alli nerui, hu-
mettandoli, prouoca l'orina, & pro-
priamente con sua semenza: mondi-
fica le reni, dalle renelle, & da le pre-
delle, come ancor la vesicca: volen-
do li colerici, che si rimuoui il nocu-
mēto loro, deuono beuer doppo es-
si il Mazacharan; cioè iulep di zuc-
caro, fatto con acqua, & aceto, ò ve-
ro co'l melle condito, ò vero vino, ò
mangiarui sopra zenzero condito.

Li

Li nostri Auttori, si ritrouano discordi, se dappo al melone, ò pepone, che cosa si debba beuer, ò vino, ò acqua: così ancora quasi de tutti i frutti humidi, è controuerfia: Auicenna che fù Prencipe appresso li Saraceni, doue per la loro legge, è prohibito il beuer vino, dice ch'il vino non si deue beuer da poi li humidi frutti, & propriamente doppò li peponi; perche fà che essi penetrano al fegato indigesti, & si conuertono in putridi humori, & in questa ragione conuengono, quasi tutti gli auttori; mà appresso à noi quali l'uso del vino è continuo, cessa quella ragione; poiche vna grande forza, hà la consuetudine in se; imperoche è cosa potētissima nella custodia della sanità; per la qual cosa, si dice la consuetudine essere vn'altra natura. Anzi dico esser meglio il beuer vino da poi li meloni, che l'acqua, bōche il

Se si debba beuer vino, ò acqua doppo al melone

Auicenna

Consuetudine.

Il vino d. po à me.

contra-

contrario sij appresso li Saraceni , & non auezzi al vino, ilquale vſano ſo-
lo per medicina: ne tampoco Auice-
na prohibiſce in tutto il vino dop-
po li meloni ; perche comanda , che
quelli che ſono humettati dalli me-
loni, beuano vino puro , e buono .

La onde appreſſo à noi, ſi leua vn tri-
tto prouerbio, quanto ſe beue vn vi-
no chiaro, e poſſente, quello eſſer vi-
no da meloni . Iſaach Hebreo nelle
ſue diete particolari dice , il vino
vecchio, odorifero, è da beuer dop-
po le perſiche, accioche ſi correggi la
ſua putreſcibilità . Li meloni d'In-
dia, che ſon torti come corne, li qua-
li ancora chiamiamo meloni ſarce-
ni ſono ſimili ſi in virtù alli citrulli .

Iſaach .

*Meloni
d'India .*

ANNOTATIONI.

Meloni.

Sono i meloni, quando ſono maturi à
ſufficienza , & che hanno tutte le
qualità

qualità, che gli conuengono, tanto desiderati da molti Principi, & d'altri Signori grandi, che molti sono morti, per il *Morti per* superfluo uso d'essi, come referisce *causa de* il Durando, ch' Albino Imperatore tanto auido di mangiarne, come ancor delle psiche, che in vna sera m'aggiò diece meloni d'Ostia, & 100. persiche. Paulo secondo Pontefice, morse d' Apoplezia, hauendo nella cena mangiato due gran meloni: Dicono che Federico terzo: Henrico settimo, & Alberto secondo Imperatori esser morti, per l'uso d'essi: come referiscono Cuspiniano, Aenea Syluio, & il Quercetano. Si ritrouano diuersità *Diuersità* de meloni, differente; di colore intrinseco, *de meloni* d' vero estrinseco, come ancora di faterze; perche alcuni sono rugosi, à forma di vna rete sparsa, & altri sono liscij, & equali. I più lodati sono i più pessanti, *Meloni lo* & che hanno il color di fuori più viuace, *dati.* & che hanno maggior circuito circa il crasso pedunculo, doue stano attac-

ti, & che la scorza sia dura: Di dentro poi, che habbiano la carne soda, rosseggiante, ò di color aureo, ò vero dal tutto verdigiante; & che il loro seme sij fermo appresso la carne. Indi si cognoscono co'l dente, che sian di ferma sostanza, & che sij giocondo, e grato il loro sapore, & che detto sapore nella bocca rassomigli all'odor di rose, zuccaro, ambra, e mosco. Questi sono giudicati meno nocivi: manco nociva ancora è quella parte, che si accosta alla scorza, ch'è buonissima cotta al buon brodo di carne, come si fanno delle zucche, & hà l'istesse proprietà; mà è inutile cruda.

Meloni In Piemöte sono celebrati quei d' *A-*
d' Italia. stegiana, come in Italia quei del Regno di
 Napoli, sono ancora celebrati quei del
 Lingotto, luogo di S. A. Sereniss. appres-
 so à Moncaglieri, quali sono buoni un
 poco appresso di quelli d' Asti. In Cari-
Meloni
del Pie-
monte. gnano poi sono più piccioli; mà sono anco-
 ra gustevoli. Il Quercetano loda quei del-
 la

la Francia Narbonese, della Prouenza, ^{Meloni}
 Delphinato, e Guascogna, & biasma quei di Fran-
 di Parigi, che sono seminati ne' terreni cia-
 ingrassati, & maturati per forza del ca- ^{Meloni}
 lor del lettame; perche sono più corruti- ^{biasmati}
 bili, & di manco durata.

Quando il melone, si corrompe nello ^{Nocumen}
 stomaco, genera dolori colici, & renali, ^{ti}
 vomiti, feбри putride, profluy di ven-
 tre, & dysenterie.

Il suo seme pisto, & fattone emuls-
 sione: gioua all'ardor dell'orina, & al- ^{Virtù del}
 l'affetti caldi delle reni, per conciliar il ^{seme.}
 sonno, & per estinguer la sete, & vale
 ancor al principio della gonorrhea. Si con-
 discono ancora co' l'zuccaro, per simile
 cause, come ancor la sua polpa. In Spa-
 gna vi sono certi meloni d'alcuni doman- ^{Meloni di}
 dati peponi: gialdi di fuori, quali cōserua ^{Spagna.}
 no per molto tempo; mà non sono così gu-
 steuoli, come gl'altri, & questi meloni so-
 no specie di citruoli.

DELLE AMAREZZANE,
ò vero Merenzane .Cap. XLVIII.

*Amare-
zane .*

*Nocumen-
ti.*

Molti sono di parer, che le amarezzane incitino il coito, & questo fanno per escitar copia de flati, & per esser difficili à digerire. Sogliono causar melancolia, come ancora tutti i morbi cutanei, causati dall'humor melācolico, come cancro, lepra, hemoroidi, & simili: mangiandole spesso generan panne nella faccia, dolor di testa, & fettor di bocca. Sogliono ancor causar ostrutioni del fegato, milza, causando mal colore alla faccia, come ancor negro, è giallo. La onde si marauigliano l'autori, come Auerroè lodi dette melanzane preparate hà sua fantasia.

Il loro antidoto è mangiarle con aceto, è pepe. Discordi ancora sono nelle loro qualità, poiche il Fuchσιο

le fà, come il fongo fredde e humide, altri le fanno calde, e secce; per la loro amarezza, & acrimonia, che hanno. Si cōseruano ancora per molto tēpo nell'aceto, come i meloni piccolì.

Si vñano ancora i pomi d'oro, quali sono vn poco meno refrigerati de' *Pomi d'oro.* pomi di mādragora, il cui vso è molto catiuo, nutriscono poco, & questo ancora pessimo, e vitioso.

Altri ancora vñano il pepe d'India, detto da Spagnuoli pimiēta del *Pepe d'India.* Bresil, mescolandolo con altre specie: scalda il stomaco, promoue la digestione de' cibi: vñandolo di continuo noce molto, amazza ancora i cani. Nell'oriente ancora vñano alcuni i frutti della mandragora, che sono soporiferi.

Altri vñano senza alcun pericolo l'opio, & massime i Turchi, quando vogliono combater, & lo chiamano Nasion.

DEL MORO. Cap. XLIX.

Mora d'arbori. Virtù. **L**E more dell'arbor grande, ch'è dolce, e maturo declina à calidità, & humidità: sono di poco nutrimento, nuoceno allo stomaco, & facilmente in quello si corrompono, & da quello tosto descendono; se ben poi dimorranò assai nel ventre; perciò si deuono mangiar inanti al cibo: prouocano l'orina, tengono il ventre humido: la mora rafredita nell'acqua, & lauata specialmente, quando è molto dolce, douenta molto fredda: leua la sete, seda il gran calore.

Mora de' roui. Virtù. La mora non matura, è fredda e secca: conforta lo stomaco, astringe il flusso del ventre, l'uso d'essa è più buono per medicina, che ne' cibi.

La mora delle fere, ò roui negre, e perfettamente mature, sono calde, e sec-

fecche , & di piccol nutrimento :
 astringono il ventre , e sono di dura
 digestione . L'vso d'esse sono più
 tosto perhuomini rustici , che per
 delicati : mangiate in quantità gra-
 uano il capo . E buono prima , che
 mangiarle lauarle , come habbiamo
 detto del moro arboreo .

ANNOTATIONI.

Li frutti de' mori arborei negri, c'òè *Frutto*
 del moro negro, sono i primi che *del moro.*
 scrue il Benzo, quali s'vsano nelle tauo-
 le de' grandi, & quando non son ben ma-
 turi, sono conuenienti alle passioni calde
 della golla, & al principio della schi-
 an-
 tia, fattone del suo obgargarismo, come
 ancora di quelli de' roui, & di tutti que-
 sti se ne fa il Diamoron.

Il frutto poi de' mori bianchi sono cor- *Mori*
 rutibili, & vsati solo da figliuoli, & so- *bianchi.*
 no dolcissimi. La foglia di detti mori biā-

chi, è la più celebre dell'altre, per vso da vermi, che fanno la seda, & ben lo sà il Piemonte; poich'è il maggior reddito appresso al grano, che sia nel centro d'esso, & il principal luogo, e Raconiggi, oue fanno i fillati, per mandarli à Lione di Francia.

Mori rossi.

V'è vn'altro frutto de mori, la cui foglia è piccola, & i frutti anco a piccoli, rossi, & astringenti; mà non si vsano per cibo.

mora de roui.

V'è poi la mora de roui volgari, quali s'vsano immaturi, per farne il diamorron, & è quello che scriue il Benzo.

Rubeus Ideus.

V'è ancora il frutto del Rubus Ideus, detto da Francesi Framboise, & da Piemontesi Ampolle, & quando sono immature, hāno le facultà de gl' altri mori, & immaturi, dice il Quercetano, che hāno le facultà delle fraghe; mà vn poco più corrutibili. Di queste se ne ritrouano ancora delle seluatiche; mà vsate se nō da gente, che guardano i campi, & māgia-

te ancor da serpi , la onde hanno acqui-
 stato il nome di more da serpi .

more da
 serpi .

Vi sono poi le fraghe, quali sono fred-
 de, e secche , di natura terrea , di sapor viriù.

Fraghe

misto trà l'agro , e dolce , & gra-
 tissimo : sogliono escitar l'appetito debo-
 le , refrigerano il fegato, purgano le ve-
 ni, & la vesica, scacciano l'orina, gioua-
 no all'isteritia : si mangiano inanti al
 cibo , con vino bianco e zuccaro : In
 Francia si mangiano ancor co'l latte .

L'acqua distillata conferisce alle fe-
 bri , & alle dysenterie : Quando si cor-
 rompono nello stomaco, escitano feбри ma-
 ligne . Sono lodate le mature, negre , di
 forma piramidale : gli tondi, che sono più
 acidi , detti mostelloni, non sono tanto
 lodati : s'è osservato , che le piante delle
 fraghe, se non sono transpianate, si con-
 uertono nella natura di questi altri frutti .

Nell'Alpi habbiamo vn'altra sorte
 di frutto, negro, tondo, dolce: di grandez-
 za della fraga, chiamato Areze, & non
 sono

Areze.

sono troppo lodati, & d'alcuni si chiamano
Hemeris.

D E L L A M E N T A.

Cap. I.

Menta. **L** Amenta hortolana, che à odore aromatico è calda, & secca in secondo; benchè in essa vi sia vn'humidità superflua. La sua proprietà è di ralegrar il cuore, conforta e scalda il stomaco, induce l'appetito, rimuoue la nausea; fatta d'humori putridi, reprime il vomito del sangue, & da freddi humori: toglie in singocio, escita, & aiuta il coito; per l'infatione, ch'è in essa, & per la superflua humidità; perciò gl'antichi Duchi, & capitani de gli esserciti, per hauere più continenti li suoi Cauallieri, nõ voleuano, che ne' suoi campi fosse portata, ò piantata la menta, come narra Aristotile, ne' suoi problemi.

mi. La menta ancora amazza i vermi, & per la sua proprietà conferisce al morso del can rabioso.

ANNOTATIONI.

L A menta da noi chiamata gentile, odorata, si mangia la Primavera nell'insalate, & alcuni ne mangiano, con oglio d'oliua, & pane inanti al pasto; per confortar il stomaco: sono di parer molti che faccia consumar la sperma, mangiandone spesso: se ne fa oglio per il vomito. Lasciata longo tempo senza transpiantarla, si trasmuta in sosebro hortense.

DEL MANCIANO. Cap. LI.

E L manciano è specie de pomi, ^{Manciano.} che d'alcuni sono chiamati pomi Apij, e sono simili à quelli: sono freddi, e secchi nel primo: sono aromatici, ^{Qualità.}

matici, & dolci, & hanno proprietà di ralegrar, & confortar il cuore, & il suo nutrimento è miglior, ch'ogn'altra generation de pomi. Conforta gli spiriti nutriendo essi.

ANNOTATIONI.

Plinio.

Scrive Plinio, che il pomo matiano, così si chiama da Matio Romano inventore, si come il Cestiano, da Cestio, & alcuni vogliono, che siano le melle Appie, o siano Appiole, & mele rose del Matthioli. Sotto questa specie, si possono metter i pomi di S. Giovanni piccoli, dolci, & odorati, i quali sono maturi innanzi tutti gl'altri.

*Pomi di
S. Giovanni
ni.*

DELLA MAGIORANA. Cap. LII.

*Ma-
iora-
na.*

LA maggiorana è calda, e secca, nel terzo, apre l'opilationi del ceruello, conferisce al dolor di testa,

&

& il simile all'humidità, & ventosità d'essa. La sua poluere mescolata con melle, rimoue l'infiammazione del sangue, contingente, e morto sotto l'occhio. Similmente la maggiorana verde, & contusa frà due pietre, rimoue la detta infiammazione, ò sij macatura. L'acqua, ò succo suo purga la testa, e mondifica il ceruello, & conforta: & sopraposto con aceto alla puntura del scorpione, li presta grande aiuto.

Virtù.

ANNOTATIONI.

Tutte le sorti di maggiorana, si mettono ne' cibi, più tosto per condimento, che per alimento.

D E L M E L L E. Cap. LIII.

IL melle è vna rugiada oculta, *Melle.*
che casca di notte sopra i fiori,
la

la quale raccolgono l'Api. Nelle regioni doue la rugiada, è manifesta da gl'huomini, si raccoglie, e chiamasi manna. E il melle caldo, e secco in secondo. Quello è miglior, ch'è dolce, & di buon odore, & che non declina ad alcuna acuità, & è di color di paglia. Lo vernale è miglior de tutti. L'estiuo è miglior dell'Autunnale, & è pessimo l'hyemale. Il melle taglia, mondifica li mali humori dall'interior del corpo, souiene alle fredde, & humide complessioni, & propriamente à vecchij; per che subito ne' loro corpi, si conuerte in sangue. A' corpi caldi, & propriamente nell'estate, è inconueniente; perche tosto si muta in humori colerici. Il melle cotto è miglior del crudo; perche el crudo, genera ventosità, & inflatione, & tosto penetra, & velocemente nutrisce. Gioua alla soffocatione fatta per gli sfongi veneno-

*Manna.**Qualità.
Electione.**Virtù.**Procuramen-
ti.**Mel cot-
to.*

nenosi: prouoca l'orina: presta aiuto alla tosse. E il melle diuerso nelle sue virtù, secondo la diuersità de' fiori, & dell'herbe, & delle foglie, sopra le quali casca la rugiada, da che raccolgono le Api. La rugiada piglia le qualità dell'herbe, sopra le quali è stata la notte prima, che sij stata colta da gl' Api; perciò il melle delle regioni, che vi sono buone herbe, & buoni alberi, è migliore: che'l melle delle regioni, che producono cattue herbe. Il melle beuuto caldo con oglio rosato, soccorre al morso de' vermi velenosi, & à quelli c'hanno beuuto l'opio, il melle mangiato gioua al morso del canerabioso.

*Diuerfità
del melle.*

Rugiada.

*Contrave
nenti.*

ANNOTATIONI.

IL più lodato melle, è quello che vien portato di Spagna, biaco come neue, se ben che il Benzo lodi, quel di color di paglia;

paglia; appresso à questo è celebrato quel di Prouenza, & di Lenguadoc; per la purità dell'aria, & p le buone herbe, che vi sono . In Piemonte s'vsa quel della Briga, ch'è nell' Alpi Liguri : in Piemonte ancora se ne fà di buonissimo: il più biasmato è quel di montagna, vicino al Piemonte . Non è dubio che il melle acquisti, la virtù dell' herbe , nelle quali l' Alpi colgono la rugiada ; perche in Ponto, per la copia d' assenzo, che vi nasce è amaro, & in altre parti, è venenato; per esser colto sopra il napello , aconito , & altre herbe velenate. In tutta la Sarmatia, Polonia, Russia, Sueda, Lituania, Liuania, Lapia, beuono il Medon; fatto di melle, & acqua, & di questo ne fanno ancora acqua di vita, & aceto. Il Quercetano ne fà con arte , vn vino che hà odor, & sapor di maluagia di Candia , vedi nella sua pharmacopea. L'acqua mellata è buona per l' infermità fredde, & specialmente del petto.

Medon.

DEL.

DELLA NOCE. Cap. LIV.

LA noce fresca, è humida, & la *Noce fres-*
secca è calda nel terzo, & sec *ca.*
ca nel primo, & quanto più s'invec- *Qualità.*
chia, tanto più perde la sua humidi-
tà, & alcuna volta s'invecchia tan-
to, che perde la natura del cibo. E di *Virtù.*
difficile digestione, e nuoccal stoma-
co caldo; perche subito si conuer-
te in humori colerici, facendo adustio-
ne, & eleuando i fiumi al capo, indu-
ce dolore à esso, & caligine alli oc-
chi. La noce graua la lingua, & in-
duce impedimento alla loquella, cō
sumando l'humidità olcaginea, che
ne' muscoli della lingua, come han-
no prouato molti, che dicono l'offi-
cio nel tempo quadragesimale. Nuò-
ce alla superficie della bocca, & alla
tosse calda. Il suo oglio nuoce alle
giunture, nondimeno la noce gioua

al stomaco freddo, & à quelli è di buono nutrimento, e di buona digestione, e propriamente fresca, e condita con melle, gioua alle reni freddi. La noce pistata, e fritta douenta stitica, & gioua al flusso del ventre. La noce co'l fico, & ruda, è lodabile medicina cōtra ogni veneno, & l'uso suo in tempo pestilente, piglia alla mattina, à stomaco gięgiuno, s'è trouato per lungo esperimento, esser cosa saluberrima. Si può rimouuer il nocumento dalle noci secche, contondendo, e facendo qualche fessura alla scorza di fuori, & indi macerarle per vna notte nell'acqua calda, & così si rimolliscono, & diuētno quasi fresche, & indi come verdi, faranno più saporite, & ancora faranno quasi senza nocumento.

ANNOTATIONI.

LE noci sono usitatissime nel Piemönte, & le fresche, ò accommodate, come dice l'Autore, sono acetate alle tavole de' grandi, & è cibo desiderato da S. A. Sereniss. di Savoia. L'altre sono poi usate per companatico de' rustici, per l'inverno, & l'oglio l'usano per le vivande. Si deve schifar l'oglio delle noci cattive, & rancide, & quello canato dalla seconda espressione; perche nuoce alle fauci, & al stomaco, & infiamma. L'oglio di noci è buono per i dolori colici, & matricali posto ne' clysteri.

Il sugo della prima scorza verde, fatto ne' giorni caniculari, & cotto co' l' melle, è buono alla squinaria, & altri mali del gorgolione, & aspera artheria: vedi il diacarion di Mesue.

DELLA NESPOLA.

Cap. LV.

Nespola. **L**A nespola è fredda, e secca in primo; appartiene più tosto à vso di medicina, che per alimento: *Virtù.* conforta il stomaco, reprime il vomito, prouoca l'orina, & è di piccol, come ancor di grosso nutrimento: sono più stittiche, che le sorbe.

ANNOTATIONI.

IN Francia mangiano le nespole fritte co'l butiro, come ancor fanno molti in Piemonte. I più lodati sono i grossi, e ben maturi nel fin dell' Autunno. *Azarole.* Le azarole ancora sono nel numero delle nespole; mà queste si mangiano crude, quando sono mature, & sono più acetose, & delicate. *Sorbe.*

Le groselle dette da Piemontesi grissele.

felle , si mangiano immature di sapor acerbo , & astringente da loro sole , in luogo d'vua d'agresta, & si mettono ancora nelle viuande , & se ne fa sugo per condimenti: astringe, & è freddo, e secco nel secondo ordine , & si mette ne' sughi di carne, che si fanno à gl'amalati febricitanti. Incitano le griselle l'appetito, contemperano la colera , rafredano lo stomaco : conseriscono al stusso del ventre : stringono il sangue: applicato di fuori giona all'erisipelle, & seda l'altre infiammazioni. Quando si maturano diventano dolci, & sono corrutibili, & sono cibo da Donne grauide. Il sugo ancora si conserua colto , & condensato; per vso di tutto l'anno .

L'vua poi detta transmarina da speciali, domādata Ribes, si mangia matura, se ne fa vino, vtile à febricitanti di febre acuta , per estinguer la sete , & per ciò si condiscono da speciali , & se ne fa Rob , qual quieta la neusea , & il vo-

mito, & è buono à flussi del corpo, mitiga la colera, & il fervor del sangue. Dicono che si deuorò lodar sommamente, quei speciali, che ne fanno vino, per l'uso di questi mali.

*Griselle
negre.* Vi sono poi le griselle negre, chiamate da speciali Francesi. Ribes niger, & dal volgo Pourier, & Groselier noir, & da Parisiani osier, & si mettono ne' cōdimenti, come delle prime griselle.

Il Ribes de gl' Arabi, è cosa in tutto differente, dal nostro volgare. Il Rauuol-
fo Agostano, dice che nasce nel monte Libano, & che il frutto è di sapor acido, & hà le virtù dell' uua transmarina.

*Vua del-
l'orso.* Nasce ancora ne' gl' Alpi, l' uua del-
l'orso, qual è di sapor austero, & sono astringenti. Nasce questa ne' gl' Alpi, vicino à torrenti arenosi, & massime nelle vali d' Ambruno.

*Acuta
spina.* L' Anguillara scriue, che il frutto dell' acuta spina, quando è maturo, ch' è dolce, & si chiama da Piemontesi Bozollino,

no, & detto frutto muoue il corpo, & i
menstrui alle Donne. Mi ricordo, che
stando in Polonghera dell' Anno 1598.
Che le Donne ne faceuano oglio, come se
ne fà dell' oliue, & è temperato, i poue-
ri gli mangiano nel fine dell' Autunno,
come ancora molti fanno de' frutti delle
rose seluatiche, de quali ne fà mentione
Galeno nel libro de alimentorum fa-
cultatibus.

Il fior di questa pianta, hà forza di
corromper i pesci.

Del frutto del berberi, detto crespina, Berberi.
da Italiani, & di Piemontesi spinand,
qual ne nasce in quantità nelle giare del
Pellice, fiume che passa trà Vilsafranca
di Piemonte, e Vigone se ne fà succo, e
pistandoli, si macerano nell' acqua calda,
& si lascian bollir sino, che il sugo sia pur-
gato, & ne fanno vino buono al calor del
segato: & aggiogendoni nel sugo, zuc-
cero è buonissimo alle febri maligne, &
pestilenti. & giona a quel che habbiamo

detto del Ribes. Si condiscono co'l zucchero, per estinguer la sete, per incitar l'appetito perso. Il suo sugo si mette per condimento ne' cibi de febricitanti.

Nespolle. Le sorbe, come ancora le nespolle, non sono buone, eccetto maturate nella paglia gl'inuerno. De tutti questi due se ne fa condito eccellentissimo, per i flussi hemorroidali, & muliebri, & sono utili per astringere. Il nucleo del mespillo dato alla misura d'un cucchiaro, co'l brodo di ceci rossi, gioua à dolori renali, & scaccia le renelle. Galeno dice, che non sono utili, se non per uso di medicina.

Sorbi.

Virtù del seme.

DEL NASTURCIO. Cap. LV I.

Nasturcio.

**Qualità.
Virtù.**

Nasturcio è vna herba, la quale usano in salutucie, & ciò di rado, & volgarmente, si chiama agreto, è caldo e secco nel terzo. La sua virtù è quasi simile all'eruca. Il suo uso,

vso è miglior nell'inuerno, che nell'estate, & se ne deue mangiar in poca quantità. Gioua alle Donne parturienti, mondifica il polmone, da humori crudi, induce l'appetito, se ben che mordichi alquanto il stomaco, riscalda il fegato, & essicca la milza, amazza li vermi. Beuuto gioua alla pontura d'animali venenosi, & impiastro ancora con melle, fa il simile: il suo profumo scaccia gl'animali venenosi.

ANNOTATIONI.

Il nasturcio, è più per vso di medicina, che per cibo, & specialmente il suo seme, il quale hà quasi l'istesse facoltà della senape: gioua all'asmatici. Seme

Il simile dicono, che fa il seme della draba, & thlaspio.

O L I V E . Cap. LVII.

*L'olive.**Virtù.*

L'Oliue s'vfano per nutrimento, quando fi condifcono, pigliano la virtù del fenocchio, & dell'altre cofe, con le quali fi condifcono: sono di difficil digeftione, & di piccolo nutrimento, generan humori groffi, & ftittici, rimuoueno l'abominatione dello ftomaco, incitano l'appetito, confortando lo ftomaco, inducono buono odore alla bocca. Mangiandole doppò al cibo impedifcono, che non ascendano li fumi alla tefta. Mangiate in mezo al pafte, corroborano maggiormēte, l'appetito. Galeno loda grandemente l'olive ripofte con l'aceto, per efci-
tar l'appetito.

ANNOTATIONI.

L'Oliua aconcia con la salmuria, & mangiata inanti al pasto, incita l'appetito, & tiene il corpo lubrico; per la sua oleagienosità, & ancora per il sale; che irrita la facoltà espultrice. Le più celebri sono quelle di Spagna, & le Colombades dette colombaye della vale d'Oneglia. *Oline colombades.* Queste di Spagna sono più difficili a digerire, & similmente quelle di Genova. Appresso a queste lodano quelle, che sono mediocri, & tonde. le manco buone sono le piccoline verdi, & quelle che cascano da gl'arbori sono dannate, come ancora quelle, che sono dolcite in la calcina.

DELL'OGGIO. Cap. LVIII.

L'Oglio d'oliue, alcuno è d'oliue non mature espresso, chiamato *Oglio omomphacino*, & è freddo, & secco nel *facino*.
prin-

Virtù.

Oglio

Oglio d'oliue mature,
liue mature. principio : l'altro è d'oliue mature,
 re. qual habbiamo più in vso, & è quasi
 temperato; mà declina alla calidità,

& humidità. Quando il commun
Oglio an- oglio s'inuecchia, è di virtù calidif-
tico. simo, & perde l'habilità del condi-
 mento, & sel'omfacino s'inuecchia

Virtù.

douenta simile all'oglio commune,
 & se benche l'oglio omfacino sij più
 saporoso, è confortatiuo; mà pure
 l'oglio commune assolutamēte è mi-
 gliore. Ogni specie d'oglio confor-
 ta el corpo; mà l'omfacino per ch'è
 stitico, è più saporito, & gioua più
 allo stomaco. Beuuto alla quantità
 d'un bicchiero, à stomaco gieggiuno,
 amazza li vermi, & li scaccia fuori
 del corpo. Doppò l'hauer preso il
 veleno, si deue beuer mescolato in-
 sieme con l'acqua calda, & indi inci-
 tar il vomito; impedisce la malicia
 del veleno.

ANNOTATIONI.

L Oglio comunemente, & sempli- Oglio sem-
 cemente proferto, sempre si deve plicemen-
 intender l'oglio d'oline, il quale ne' sacrifici se prefer-
 ci, è sempre stato celebre, tanto da gl'an-^{10.}
 tichi Hebrei, come dalli sacerdoti Aegy-
 ptij, & dalla Chiesa nostra. Con l'oglio si
 untavano i Re, & è deffensor della vita uso.
 nostra: la onde dicono, che Anibale pas- Anibale.
 sando le gelide Alpi, s'untava tutto d'o-
 glio, per diffenderfi dal horrido freddo,
 & quel filosofo domandatoli, come ha-
 uesse vissuto tanto tempo sano, disse in-
 tus melle, & foris olco. E salutifero p
 i corpi humani, necessario per li tempi,
 & utile per le case, & artefici.

Il più celebri de tutti, è quello della
 vale d'Oneglia, limpido, chiaro, & di Oneglia.
 buon sapore. Si loda quel ch'è d'rno, d
 due anni: & si biasma quel fatto di oli-
 ne stentate, & quando hà qualche mal Elezione
 odore,

odore, come anco il ricotto, ò sia secondo.

Oglio om-
facino.

L'oglio omfacino, si fà d'oline, che non sono ancor in compita maturità; perche le verdi fanno più tosto sugo, che oglio. L'oglio piglia in se tutte le virtù delli semplici, che se gl'infondono, & cuoceno dentro; per essere temperato.

In Piemonte s'usa assai quel di noce regie; mà solo da gregarij.

In Lombardia, quel di lino: quel d'amandole per medicina: & quel di sesame in qualche parte d'Italia.

DELL'ORZO. Cap. LIX.

Orzo.
Farro.

Pane.

Virtù.

Farina.

L Orzo è freddo, e secco nel principio, & il suo farro, & il suo pane, sono di minor nutrimento, che quello di formento, ò vero d'albesi: è di facile digestion, è astringuo, & refrigeratiuo: la sua farina è di stitica virtù. Gioua à quelli che sono di calda

calda complessione, & spesso, è vtile
alli tormini del ventre, causati da
flatuosità.

ANNOTATIONI.

L'orzo s'vsa in Pemote, più tosto per Orzo.
vso d'inferm, che per farne pane, se
bèche nelle nostri. Alpi molti l'vsano per Alpi.
cibo ordinario. L'acqua cotta co'l orzo. Acqua
refrigera, & detergie: specialmente con cotta.
l'orzo non scorticato. La orzaia si fa del
l'orzo cotto, sino alla crepatura, gettan- Orzaia.
do via la prima acqua, & indi cuocendo-
lo nella seconda, & poi si pista benissimo,
passandolo per sedassio, et così di nuo-
uo si cuoce co'l brodo di carne, à giusta
consistenza: aggiungendoui hor semina-
muni freddi, & tal volta amandole, &
zucchero, & altri aggiungono, un poco di
aceto, acciò non si corrompi nello stoma-
co. Così si fa ancora col orzo scortica-
to, chiamato Gymnosryton; detto dal Bē- Gymno-
crison.

zo farro d'orzo, & questo nutrice maggiore; ma non è così deterfivo. L'altro si fa della farina sua; ma è viuanda più emplastica, & più difficile a digerirsi; perciò non è così lodata, eccetto ne' fluori del ventre, ne' quali ancora l'orzata, si dene all'hora farsi cō l'orzo prima torrefatto, & cotto nell'acqua calibeata.

*Orzata
peri flus-
fi.*

DELL'OVA. Cap. LX.

Oua. **L** Oua sono quasi temperate, & hanno vicinità, ò similitudine cō l'humana natura; se ben che il bianco declina alla frigidità, & il rosso alla calidità. Il bianco è vn poco più duro, & tardo al digerirsi, del vitelletto; cioè rossume. L'oua con-

Bianco.

Rosso.

Virtù. fortano molto el corpo, essendo tolliti da lodabili ucelli: come da galli, na, starna, & fasano, & d'animali simili: sono di facilissima digestione, & dolcemente si trāsmuttano in sangue,

gue, & trà tutti i cibi pocchissima superfluità d'effi si sequestra: generan sangue, conforme à quello che nutrice il cuore; cioè sottile, chiaro, & subito se ne va al cuore, & perciò sono più conuenienti sopra tutti gl'altri alimenti, buoni alla resolutione de' spiriti, & diminution del sangue cordiale, ò sij spirituale. Souengono all'asperità del petto, alla tosse, alla pleuresia, & alla raucità hetica della voce, alla stretura del petto, al sputo del sangue.

Se sono cotti nell'aceto, con la loro scorza, sino che s'induriscano, douentano stitici, & stringono il ventre. *Oni duri.*

I rossi dell'oua giouano all'ardor dell'orina, alla esulceration delle reni, & della vesicca, propriamente forbiti crudi: tuttel'oua augmentano il coito, & restantano la natura debilitata; per il suo troppo uso. *Rossi della oua.*

Cc

L'uso

*uso dell'o-
ua.*

L'uso dell'oua ricerca, che'l stomaco sia mondificato, da mali humori; perche per la loro tenerissima sostanza, se ritrouano humori caldi, & si corrompano, si conuertono in colera putrida, & si ritrouano nel stomaco humori freddi, s'inacetiscono: come habbiamo detto di sopra dell'uso del latte: oltre di ciò, l'oua pigliano diuersità di natura, è bontà in molti, & diuersi modi; De gl'uccelli predetti, sono migliori ancora l'oua, quando sono sani, & di buona giouentù, & grassi, & specialmente essendo nutriti di buone cose, come è di miglio, formento, panico, & cose simili; poiche noi veggiamo, che l'oua delle galline, che si nutriscono d'herbe, hauer l'odor, & sapor dell'herbe, con le quali si nutriscono, & tali esser cattiu.

*Bontà del
l'oua.*

L'oua non solo di gallina, mà d'altri uccelli, quali non sono calcati da loro

loro mascoli, d'Aristotile sono chiamati, ouì da vento; perche non sono prolifiche, & sono di minor buontà, che l'oua delli vccelli, che sottogiaceno alli suoi mascoli, & che sono prolifiche, cioè che generano; perche per la naturale calidità della semenza de maschi, si rendono l'oua di miglior sostanza, & di più lodabile nutrimento, & di più facile digestione.

Le oua d'anedra, d'occa, di paurone, del struzzo, & di simili vccelli, sono di mal nutrimento; hanno graue odore, & fanno fastidio allo stomaco.

Oua di mal nutrimento.

L'oua fresche sono migliori, & quanto di giorno, in giorno si vano conservando, vano acquistando maggior malitia, & minor buontà. Ancora l'oua per il diuerso, e vario artificio di prepararli, acquistano diuersa buontà, & malitia.

Oua fresche.

Oua, come s'alserano

L'oua si deuono temperatamente

Cotture dell'oua.

cuocer, che siano teneri, & forbilli; perche cotte troppo, ò à durezza, che non si possano forbire, fino alla durezza, sono di dura digestion, & generan mali humori.

*In cinque
modi, si al-
terano l'o-
ua.*

L'oua in cinque modi diuersificano la loro qualità, per le varie preparationi; perche l'oua, ò che si allestano, ò che si rostiscono, ò che si friggono, ò che si mettono in tortelli, ò che si mettono in brodetti.

*Lodata
prepara-
zione.*

Il miglior modo de tutti di prepararli, s'è arrostitirle con la scorza, à fuoco lento, ò allestirli nell'acqua; mà gl'autori molto lodano l'oua rotte, & cotte nell'acqua, & così si chiamano oua perdute; perche il calor dell'acqua depura, la superfluità dell'oua, come appare per la spuma, & ancora meglio, si esalano li vapori dell'oua senza scorza, & condendoli massimamēte con buone specie, che li conferiscono buona virtù. Doppo queste

queste sono l'oue elissate nell'acqua, con la loro scorza integra come sono; perche l'acqua nel cuocerli, conserva la loro humidità naturale; e ciosia che l'humidità dell'acqua repugni alla effication del fuoco. Dopo questi sono le rostite con tutta la scorza, & siano vn poco di scoperti dalle ceneri, acciò che l'efalatione si faccia migliore, & le arrostitte nella padella sono di minor bontà, & le peggior di tutte, sono le fritte; perche grauanò lo stomaco, & tosto sono conuertibili in fumosità, in putredine, & mali humori, e colerici.

Quelli che si cuoceno in brodetti, o tortelli, sono di mezzo trà l'assate, & fritte.

Oltre di ciò l'oue cattiuè sono da fugire, come dal veleno, & specialmente da quelli li quali, vi signoreggiano mali humori, & principalmente nello stomaco; perche noi veggiam

*Oua cotta
alleffo.*

*Oua rosta
se.*

*Brodetti,
e tortelle.*

Oui putri di fenopesi fini. mo per esperienza, che per vna sola putredine d'un ouo, tutta vna vicinanza si contamina da tal fettoe.

Oua de testudini. L'oua delle testudini confortano il ceruello; perciò giouano all'epilepsia; perche hanno virtù contro il mal caduco.

ANNOTATIONI.

Oui quei migliori. **N**on è dubio, che i più celebri oui sono quei di gallina, all'hora nati, & che habbiano il maschio, & che si pigliano sorbilli, & à quelli che hanno cattiuo stomaco, se gli lena il bianco, & si sorbiscono co'l zucchero poluerizato, & vn poco di sale; perche non si corrompono così facilmente.

Rossi d'ona. De' rossi d'oni se ne fanno diuersità di viuande, che nutriscono assai, come quando si cuoceno co'l latte, & zucchero. *Oui in vino.* Corti co'l vino potente, zucchero, & cinamomo, è cibo che nutrisce assai, scalda, & è buo-

è buono per i vecchi: il simile le tortelle cotte in varie forme, come fanno in cuocinari. L'oua co'l bianco sorbito, è temperato; perche il bianco con la sua frigidità, corregge il calor del vitello. Ouo co'l

L'ouo beuuto co'l zuccaro, & acqua suo biāco. rosa, è buono alli profluuij del ventre, & il simile cotti duri, & mangiati con l'aceto rosato.

In Piemonte, si conseruano l'oua di Oui d'A- gallina, del mese d'Agosto per vn'anno, gosto. incorrutibili, & in altri tempi non si conseruano tanto.

D E L P E R S I C O.

Cap. LXI.

S Ono li persic hi freddi nel secondo, & humidi nel primo. Persiche.
Li mali maturi tagliati, & essiccati sono astringenti: mà quando sono Viri. maturi, e freschi velocemente si putrefano, & si conuerto no in humor

Necumen
ti.

flemmatico . Il suo troppo vfo prepara la febre quotidiana : le mature sono di facile digestione, fanno il ventre humido , multiplicano l'orina, e l'imature , & secche non sono di buon nutrimento , & sono di dura digestione, & stringono il ventre.

Quelle che sono ben mature, & hanno odor aromatico, hanno virtù d'indur l'appetito , & hanno special virtù, contro il fettor della bocca : procedente dal stomaco, & propriamente se'l fettore sarà per humori colerici ; per la sua proprietà fanno buon odore alla bocca.

Le persiche, si de uono mangiare inanti pasto, a stomaco gieggiuno, beuèdo doppò essi buon vino vecchio, odorifero, e puro ; perche presi doppò al cibo, subito si putrefanno , e se ben che sij così: alcuni autori concedono le persiche doppò cena, in poca quantità , & prima mondate , le
fan-

fanno infonderè prima in buono, & pitro vino; perche rinfrescano la bocca del stomaco, & li membri superiori, & specialmente se la cena sarà stata di cose arrostitite.

ANNOTATIONI.

Grandissima quantità, & varietà Diverfità de persichi sono nel Piemonte, de persichi & circonuicini luoghi, de quali inanti, ^{chi in Piemonte.} che siano ben maturi, si tagliano, & si fanno seccar al Sole, per l'uso di quadragesima, cotti poi con vino, & zuccaro, o vero con vin cotto, & incitano l'appetito.

I più celebri sono i gialdi, odorati detti da Frācesi myre cotons, de quali se ne fa il giulep, & syropo, come ancor il condito di persicata Genouise, se ben la maggior parte la facciano co'l codogna, & fa quasi gl'istessi effetti. Quelli siano lodati.

L'acqua distillata delle loro animelle, Acqua di persichi
infu-

infuse in buonissimo vino, gioua à dolori colici, renali, & matricali; causati da frigidità, & da flati, come ancora fa il suo oglio, tanto beuuto, come inunto, & posto ne' clysteri, & amazza i vermi, à piccolli figliuoli.

Conserua La conserua de' suoi fiori, & specialmente de' carneri, purga la bile, & è buona alli hydropici.

D E L L E P R U N E.

Cap. LXII.

Prune. **S**ono le prune secche in secôdo, & humide nel terzo; alcuni vogliono, che le prune dolci, siano profime al temperamento.

Qualità. Le migliori prune sono le damaschine. Sono di piccol nutrimento.

Virtù. L'vso delle dolci nocce; perche inhumidiscono lo stomaco, tengono il ventre lubrico, leniendo, rompono la colera: le fresche sono più solutive,

ue, che le secche. Le pruned verdi, & pontiche sono cattive, & nuoceno, & sono senza nutrimento; & perciò non si deuno mangiar se non sono mature.

Quelle che sono muze, cioè di mezano sapore, confortano gl'infiammation del cuore, & reprimono, gli humori colerici.

ANNO TATIONI.

Diversità grande sono le pruned, Diversità de pruned. nella Prouincia di Piemonte, tanto nella forma, come nel sapore, & non solo si mangiano verdi; mà si conseruano secche tutto l'anno, & specialmente le damaschine; mà le Prouenciali gialde, sono salubri, cotte co'l vino, & zuccaro, e mangiandole inanti al pasto, lubrificano il ventre, & sono grate à gl'fermi.

Le più celebri sono le damaschine: Pruned lodata Damaschine. & poi gli myrobolani, così chiamati, per hauer

hauer similitudine co'l myrobolani : le
 verdacchie: le datoline , che hanno simi-
 litudine con i datoli : poi quelle che si
 assomigliano à quelle di Prouēza, che so-
 no vn poco gialde , v'è ne d'vna sorte,
 che maturano di Luglio grosse, & sapo-
 rite di color negro, & si pono metter con
 le soprascritte : si biasmano le bianche
 Prune biasmate. volgari, le piccole tonde, che sono matu-
 re nell'Agosto, & quelle tonde grosse,
 che maturano nel principio dell'inuerno,
 chiamate daruase : queste & altre simi-
 li sono biasmate, so ben che queste siano
 buone, per astringer, mescolate con l'ace-
 to, & farina d'orzo, facendone impia-
 stro, per il stro su'l ventre: delle damaschine se ne fa
 Empia- vna pasta co'l zuccaro, per vso di medi-
 stro, per il fluo . cina, & iubrica il ventre, se da la sete, ra-
 Puffa di drune . sfrena la colera, & gioua al calor febrile.
 Si condiscono ancora integre co'l zuc-
 caro, & specialmente le damaschine di
 Genoua impio delicate,
 Il Quercetano scrive, che in vna terra
 di

di Guascogna chiamata S. Antonin, vicina à mōt' Arban, che cauano 10000. scudi d'oro di certe prune negre, che iui vengono.

DELLI PERI. Cap. LXIII.

HI peri sono di molte specie, alcuni de gl'antichi Autori, vogliono, che gli peri dolci, è saporosi, che sono senza arena, e partecipano d'aromaticità siano i più lodabili, di tutte l'altre specie, & di tutti altri nel genere de pomi, & sono generatiui di buoni humori, & è vero che tali peri sono temperati, & hāno virtù di ralegrar il cuore, & di confortarlo, & assai più, che li pomi codogni, & melle appie. La maggior parte delli peri sono freddi in primo, & secche in secondo.

Si deuono sempre elegger li buoni, perche confortano lo stomaco.

Le

Le sue semenza conferiscono alla tosse, & al dolor del ventre: benché il suo troppo mangiarne tal volta causa simil dolore: mangiate cotte con specie calde, ò con anisi, ò coriandri, si rimuoue da loro tal nocumento.

Secondo, che si ricerca la diuersità d'essi, per mangiarli crudi, ò cotti, si deuono la maggior parte mangiar doppò al pasto, & specialmente se non vi sij flusso di ventre, & che non si temi, che venghi, & accioche li peri duri douentino più molli, & più saporiti, si deuono cuocer, ò vero picarle al vapor dell'acqua calda.

*Teri man-
giati dop-
pò pasto.*

Gli peri per la loro stiticità, mangiati doppò al pasto, fanno buon sigillo allo stomaco, confortando, & augmentando la digestione, & reprimendo l'assesa de' vapori. Abbiamo ancora detto, che li peri con le loro foglie, & propriamente le seluatiche, che sono theriaca delli fongi.

ANNO-

ANNOTATIONI.

Varie sorti di peri sono nel Piémonte, i quali sogliono variar le loro qualità, secondo i diuersi saori, che hanno; pche alcuni sono dolci, altri acerbi, altri acetosi, et altri austeri, et q̄sti vltimi sono molto astringēti, & si deuono vsar, come vuol Galeno, nel secondo de Alimentis, nella debolezza dello stomaco, causada da calda distemperanza, hò da superflua humidità.

Varietà
de peri.Diversità
de saori,
variano
le loro
quantità.
Galeno.
Austeri.

Gl'acidi, come sono à noi gli ostenghi, ò periraga, sono utili per conterperar la bile, & specialmente il suo syropo; perche sono freddi, & di sottili parti: sono di mediocre temperamento i dolci, se ben che inclinano alquanto al caldo, & questi sono più corrutibili; mà sono cordiali, & specialmente li odorati, come i moscatelli, gli acerbi sono (per hauere più aelterro,) più valenti nel restringe-

Acidi.

Dolci.

Acerbi.

re,

Quando
si deuono
mangiare

re ; se ben che'l sapor astringente acido,
& austero significano vna istessa quali-
tà: così tutti gl' astringenti, si deuono mā-
giar inanti à cibi lubrichi ; per astringer,
come ancor doppò essi, quando si vuol lu-
bricar il corpo: si mangiano ancora con-
diti co'l zuccaro, ò cotti al forno con es-
so, ò vero co'l vino, zuccaro, & specie,
ò sotto la campana, ò sotto le braggie.

Peri fu-
gazi.

Quasi tutti i peri, che si maturano nel-
l'estate, sono fugazi, & corrutibili, di po-
ca durata, come ancora i pomi; mà quel-
li che si maturano nell' Autunno, si con-
seruano longo tempo ; come fanno tutti i
frutti detti da Piemontesi tardini ; per-
che tardano à maturarsi, & da latini opo-
rini. De' seluaticchi, se ne fa in alcuni luog-

Vino di
peri.

ri, come in Normandia, come se fa
de' pomi, & è saporito; mà genera ostru-
tioni : chi vuol saper le diuerse de' peri,
legga il Dalemcampio, & il Gallina nelle
annotationi del Pisanelli.

DELLA PORCELLANA.

Cap. LXIV.

LA porcellana, è fredda in terzo, & humida nel fecondo, è di poco nutrimento, & non troppo lodabile: astringe il fputo del fangue, reprime il vomito; fatto da humori caldi, eftingue l'eftraneo calore, & l'ardor del ftomaco, delle reni, della vefica, & dell'orina. L'vfarla troppo genera pâne, ò macchia nebulofa ne gl'occhi, & debilita l'appetito: fe ben che alcuni dicano; che per fua ponticità conforti il ftomaco, & l'inteftina. Diminuiſce il deſiderio, & la materia del coito; per la ſua qualità masticata, rimuoue la congelation delli denti, ò ſiallitione, ò ſtupore; proceduto per hauer mangiato coſe acerbe, & agri.

Porcellana.

Qualità.

Virtù.

Nocumen.

ANNOTATIONI.

Virtù. **L**A porcellana, si dà à febricitanti, di febre acuta, cotta co'l brodo, doue v'è congiunto, flusso di corpo: se ne fa ancor de l'insalata cruda, mescolandoui della cepolla; per temperar la sua freddezza, e si cuoce per gl'infermi. In Piemonte la conseruano seccata al Sole, per cibo di quadragesima, & è di pochissimo nutrimento: la sua acqua distillata, se dà à fanciuli febricitanti, con vermi, & profluuio di ventre, & il simile è buono il suo seme poluerato, & tolto co'l brodo.

Acqua.

Seme.

DEL PETROSEMOLO.

Cap. LXV.

Petrose-
molo.
Qualità. **I**L petrosemolo, è vna delle specie d'apio è caldo, & secco in terzo: prouoca l'orina, nettegiando le reni,
&

& vesica, & rimouendo il loro do-
lore, & la ventosità, & l'inflation del *Orina.*
ventre, & apre l'opilation di tutto il
corpo.

ANNOTATIONI.

IL volgar petrosimolo, è noto à tutti *Petrosi-*
massime le foglie, che di continuo, si *molo.*
mangiano ne l'insalate, & si metteno
per condimento con l'altre herbe, & se
ne fa con l'acumi della salsa; perche in- *uso.*
cita l'appetito, & si mette ancora così *salsa.*
fresco sopra le carni cotte nelle tauole
de' grandi, & è buono tutto l'anno. La
sua radice è buona per uso di medicina,
& cotta col brodo di ciceri rossi, aggon-
toui vn poco di zafrano, e buona per *Brodo per*
muouer i menstrui alle Donne. *i mēstrui.*

L'Apio pallustre, è dell'istessa natu- *Apio pa-*
ra, & alcuni mangiano le foglie nell'in- *lustre.*
salata, & l'inuerno la radice cotta: molti
l'aboriscono; per il suo graue odore, &

Noeumen ti. è cattiuo à donne grauide, & riempie il capo di vapori, & escita il mal caduco.

Seleni. V'è poi il grande petrosemalo, detto Hyposelinon, & volgarmente con voce corrotta, si chiama seleni, che non è altro, ch'vn Apio grande, il quale si fa bianco, come si fa l'endiuia, & così crudo co'l sale, & pepe si mangia, hor inanti al pasto, & hor appresso, co' li frutti, & è molto saporito, & fa l'istessi effetti dell' Apio, & non è più d'anni 15. in circa, che s'vsa nel Piemonte.

Lenistico. In alcuni luoghi mangiano il leuistico; mà per non esser conosciuto in Piemonte non ne parlo.

Cisaro. V'è poi il sisaro, che fa molte radici, come la peonia, & si cuoceno, & in varie forme, si acconciano per vso nelle viuande, come la pastinaca, & è caldo, & humido, muoue i mestrui, prouoca l'orina, incita il coito continuandolo.

Macero- ne. V'sano ancora il macerone in certi luoghi d'Italia, con le carni, & condimenti.

È più caldo assai dell'apio, come ancora più acre, & riscalda molto lo stomaco, & hà tutte le facoltà dell'apio selino, & palustre.

Altri sono, che mescolano con altre herbe il cerfoglio, & dicono che le rende di sapor più grate: Hà virtù d'incitar l'appetito, & di prouocar l'orina, & di leuar l'ostruizioni al fegato, & milza.

Della visnaga, si vsano i rami di sua umbella, per farne scalpelli, & utili à netteggiar gli denti, et per corroborar le gengive.

D E' P O M I. Cap. LXVI.

LI pomi sono di diuerse specie: cioè dolci, muze, & acetosi: sono tutte d'humida, & fredda complessione; mà quelle che sono dolci, sono più propinque al temperamento, & l'acetose, & pontiche alla siccità.

Qualità.
Dolci.
Acetosi.

Vfo .

Il continuo vfo di mangiar li po-
mi, caufa dolor de nerui, prepara il
corpo à feбри longhe, genera humori
putrefcibili , & ſpecialmente man-
giati, quando non ſono maturi .

*Nocumen-
ti .**Pomi dol-
ci, e ſue
virtù .*

I pomi dolci, ſaporofi, & aroma-
tici, conferiſcono all'ardor, e debili-
tà del ſtomaco, ritengono il vomito ,
inducono appetito. Quando ſon du-
re , & non ben mature biſogna cuo-
cerle , & ſpecialmente ſe tal natura
de' pomi il ricerca . Il miglior mo-
do di cuocerli , è di metterli alle
braggie, & cauarli la ſua ſomenza, &
poi inpirli di zuccaro, ò di melle, ſe
condo però la compleſſione, di quel
che li deue mangiarli . Se li pomi ſo-
no grandi, ſi deuno tagliar per mez-
zo, co'l cortello in due parti , & con
la punta del cortello farui vna fiſu-
ra, à torno, à torno trà la ſcorza, & la
polpa d'eſſo, & ſi deue ancora eſtra-
er l'anima, & indi riempirlo di zuc-
cato,

caro, & indi metterlo sopra le brag-
gie, voltando il pomo verso il fuo-
go, à torno, à torno, & per questa si-
mile cottura de pomi, diuentano più
digestibili, migliori, & più saporiti:
smorzano la sete, reprimeno l'ar-
dor della colera, confortano il sto-
maco, & doppò il cibo, si pono man-
giare, & specialmente condite con
aniso confetto, & coriandri.

Virtù.

ANNOTATIONI.

Galeno nel libro secondo de *Alimē-
tis*, vuole che li pomi, & peri sia-
no di equal complessione: dicendo piro-
rum vsus, pomorum vsui est similis;
Et quello che habbiamo detto de' peri,
commodamente si può dire de' pomi, &
si come i peri piccoli aromatici sono i
primi à esser maturi, così i piccoli pomi,
che maturano à Santo Giouanni, dolci, &
aromatici, & indi si maturano quei del

Galeno.

Lodano.

Pomi est-
ui.

Saluzzo. I estate, chiamati da Piemontesi messonē ghi; dalle messi, che sono gialdi, et acetosi, et odorati: così il simile fanno i peri estivali, detti ancora messonenghi: in somma nel Piemonte v'è tanta, & infinita diuersità de pomi, ch'è molto difficile annumerar tutte le specie: verso il Marchesato di Saluzzo, v'è ne tanta copia, che alcuni anni ne fanno vino, assai buono. *Auerroë* Auerroë dice, che il mangiarne assai fa douentar betico.

I più celebri sono le paradise, & I più loda quelle che si chiamano arie; perche l'Api, & scarabei li mangiano. I dolci, & verdi sono buoni cotti, & cauādogli il seme, e mettēdoni dentro tre piccole granelle d'incenso, sono buoni mangiati à giegino, co' l'zucchero candido, & vn tantin d'amido per la pleuresia. *Per la pleuresia.* Giovano i pomi dolci, & odorati all'humor melancolico, & sono molto cordiali; perciò se ne fa il syropo, per gl'affetti melancolici, & per le quartane.

In Francia lodano i *curti penduli*, e *curti penduli* quelli di *veluto*: l'agvi, & d'altro sapore *duli*. fanno gl'istesi effetti delli *peri*. In *Piemonte* usano li *giocarini grossi, gialdi & lunghi*, & li *jusini*, si *conseruano tutto l'anno*.

DELLA PASTINACA.

Cap. LXVII.

Appresso gl'Arabi, la *pastinaca*, si chiama *Bautia*, & v'è ne sono di due specie, cioè *bianca*, e *filuestre*, ò vero *campestre*. L'altra è *rossa hortolana*; tutte due sono di difficile *digestione*, & di poco, & grosso *nutrimento*, tanto cotta per *minestra*, come ancor per gl'*insalata*.

La *pastinaca* conferisce alla *tosse*, *pleuresia*, & *hydropisia*: incita il *coito*, & propriamente il suo *seme*: si deve cuocer due volte con *pura acqua*, & gettando via la *prima*, & *seconda*.

conda acqua, si ricuoce la terza, con la lattuca, & indi si condisce con coriandro, aceto, & pepe, cepola, & cose simili. Quella che si condisce con coriandoli, è di più facile digestione, & conferisce alla frigidità de' nerui, à gli dolori del dorso, & delle reni, & escita più il coito.

Qualità. Ogni pastinaca è calda in secondo, & humida nel primo. Deuono usar diligenza, quelli che cogliono le pastinache campestri; che cò quelle, o in vece d'esse, nò cogliessero la cicuta, che molto si rassomiglia, à tal pastinache; perche la cicuta induce mali stupefattiui, & quasi veneno si effetti, & molti per tali errori, hò veduto impazzire, & far parole, & atti da pazzi, per fino che gl'accidenti della cicuta sono stati sedati.

*Auersi-
mento.*

ANNOTATIONI.

Di tutte le due specie, si mangiano *vsò*. nel tempo quadragesimale: la prima si coltiva ne gl'horti, & si cuoce sino, che s'į tenera in due acque & indi scorricata, si inuolge con la farina, & si cuoce cò oglio nella padella: v'è ne vn'altra di simil fatezza, che nasce ne' prati chiamata dal Matiholi *Elfabosco*; mà *Elfabosco* non si *vsà* per alimento.

La seconda, che fà le foglie minute, *Pastinaca* à noi nasce abbondantissima ne' prati, & seconda. i Gregari le mangiano, come la domestica, & è la seconda *pastinaca* del Matiholi, e li speciali *vsano* il suo seme, per il *Dauco vero*, & sono assai saporite. Di questa natura sono le *cavole rosse*, *Carrote*. se, bianche, & gialde: le quali si cuoceno sotto le braggie, & quando sono tenere, se ne fà insalata, per l'inverno, & ne fanno ancora composta con le rape cotte,

co'l vino , & vn poco di aceto, & indi mescolate con le rape tagliate in pezzi, se ne fa composta per l'inverno .

Sono le carote cordiali, incitano il co-
to; ma sono difficili à digerire.

Alcuni hanno pensato, che la carota rossa fosse il ben rosso , & la bianca il bianco , la cui opinione biasma il Mat-
thiolo. Il vero ben rosso s'usa nella pale-
stina nell'insalate .

DE' PESCİ. Cap. LXVIII.

Pesci.

Qualità.

Marini.

Salati.

I Pesci sono di molte specie; per-
ciò la natura di quelli , & il mo-
do di prepararli , bisogna dar fede al-
li abitanti d'onde si pigliano. Sono
i pesci vniuersalmente freddi, se ben
gli Marini partecipano meno di fri-
gidità, & humidità.

I pesci salati , sono caldi , & sec-
chi, & quanto più sono salati , & più
stanno in sale, tanto più habbondano
di maggior calidità, & siccità; per-
ciò

ciò de' pesci salati se ne deuemangi-
 ar in minor quantità , & deueno
 esser preparati, con cose grasse, & se-
 condo le differenti specie , quali so-
 no infinite , & non conosciute da
 noi, che sono diuerse , se ne ritroua
 de migliori , & le pegiori: di quelli
 pochi adūque, che sono uoti à noi,
 & che vsiamo ne' cibi, in Italia ne fa-
 rò quà d' sotto special mentione.

*Prepara-
 tione.*

Dice Galeno, che il buon sangue,
 è quello, ch'è mezzo trà il grosso, pu-
 ro, & sottile, & acquoso, & tale si ge-
 nera di pane ottimamente prepara-
 to, & d'animali volatili, come la
 perdice, & simili; & prossimo à que-
 sto esser quello, ch'è generato de pe-
 sci Murini, e propriamente pellegi-
 li, & petrosi, ò siano petrini gen-
 tissimo sangue à corpi humani,
 mezzo trà'l sottile, & grosso, & il suo
 nutrimento, è ben digestibile.

Galeno.

*Sangue
 puro, co-
 me si ge-
 nera.*

*Pellegili
 cioè mari-
 timi.*

Generalmente i pesci sono mi-
 gliori

Note d'

buon pes- gliori quelli , che non sono troppo
ci. grandi, & che non hanno troppo du-
 ra carne, ne superflua, & abbomine-
 uol grassezza, & che non hanno odo-
 re di fango, ne mal sapore, e la carne
 delli quali non si putrefa tosto, quan-
 do sono fuori dell'acqua.

Pesci di
dura car-
ne.

Li pesci, c'hanno dura carne, si de-
 uono elegger i minori, & quelli che
 hanno la carne molle, si deuono el-
 ger i maggiori, se ben che alcuni de
 gl' Auttori dicano, che li pesci di me-
 zana quantità, siano migliori in sua
 specie.

Pesci ma-
rini.

Gli pesci primi tenuti in buontà
 appresso, gl' Auttori, & che più sono
 lodati, sono li Marini, che stano ne
 luoghi salsoi, & secondo essi sono
 più conformi all'humana comples-
 sione; perche generan' il sangue tē-
 perato, non torbido, ne grosso: mà
 più tosto più vicino all'acquoso, e
 sottile, & per la sua sottilità, veloce-

ma-

mente, si risolve dalli membri, come è il sangue, che si genera da temperato, & sottil nutrimento; perciò quelli che fortemente laurano, & s'affatigano, & c'hanno di bisogno di duro cibo, & di corroboration de' membri, non sono troppo proportionati; *Pesci a chi sono lo dati.* ma ben si à quelli che viuono ociosi, & senza affaticarse: conferiscono, & specialmente sono propri nel regimine della sanità de' vecchij, & conualescenti, c'hanno la virtù debole.

Secondariamente doppò i salati *Pesci pel lagiali.* li pellagiali sono migliori; perche amano l'acqua infalsita, buona, & chiara: mà sono più duri, è più grassi, è più tardi resolubili delle membra: à benche non siano di tanto lodabile nutrimento.

Terzo doppò questi, sono migliori *Pesci fassosi.* i pesci, che vengono ne' liti, delle chiare, arenose, & sasseose acque.

Adunque sono le tre predette maniere *Tre disse*

*venze più
lodate.*

niere de' pesci, sono migliori delli
pesci fluuiali; perche la falsedine, è
specialmente dell'acqua, ne' predet-
ti, & simili luoghi. leua la viscosità,
& humidità tediosa delli pesci, &
perciò tali pesci, sono più saporiti.

*4
Pesci de'
fiumi cor
renti.*

Doppò questi sono migliori quei
pesci delli correnti, & sassosi fiumi,
& delle fresche, e chiare acque, anzi
alcuni vogliono, che tali pesci, siano
migliori, & più lodati di tutte l'altre
generation de pesci; perche trà que-
sti fiumi, si ritrouano le lampreda,
trutta, & carpioni sopra ogn'altra ge-
neration di pesci da esser lodati.

*Carpioni
lodati.*

*5
Pesci d'ac
qua non
fresca, ne
troppo cor
rente.*

Quinto doppò questi, si dice esser
pesci de fiumi, d'acqua non fresca, ne
molto corrente.

Quelle c'hanno di scorso appresso
le città generan mali pesci, e putre-
scibili; perche per gl'immondicie di
tale propinqua città, dell'acqua, essa
si corrompe, & massimamente pas-
sando

fando per esse . Il simile ancora , se si meschiano con l'acque, doue lino, ò cose simili, si macerano .

Sesto sono li pesci de' laghi , de' i ⁶
quali ne escono fiumi, di buone ac- *Pesci de'*
que, ò vero che v'entrano, & tali so- *laghi.*
no quasi simili alli pesci de' fiumi .

Settimo dopò questi sono li pe- ⁷
sci, che stano n'iliti doue sono acque *Pesci d'ac*
fangose, e torbide, & mescedate con *qua fango*
terrestri immondicie . *sa.*

Sono peggiori i pesci quelli de' ⁸
laghi, & delle acque de' palludi, dal- *Pesci de'*
li quali non v'è ingresso, ne egresso *laghi sta-*
de fiumi, ne manifesti, ne occulti. *gnanti so*
no pessimi

Li grandi pesci , che ascendono ⁹
nell'acque dolci, ò vero quelli d'ac- *Pesci, che*
qua dolce, che intrano nel mare, so- *stano in*
no mezzi , trà gli fluuiatili, & mari *acque dol*
ni . *ci, & sal-*

Tutti li pesci salati , sono di dura ^{se.}
digestione , & difficile, fanno longa *Pesci sa-*
dimora nello stomaco , sono di po- *lati.*

E e co

*renze più
lodate.*

niere de' pesci, sono migliori delli
pesci fluuiali; perche la falsedine, è
specialmente dell'acqua, ne' predet-
ti, & simili luoghi. leua la viscosità,
& humidità tediosa delli pesci, &
perciò tali pesci, sono più saporiti.

*4
Pesci de'
fiumi cor
renti.*

Doppò questi sono migl'ori quei
pesci delli correnti, & falsosi fiumi,
& delle fresche, e chiare acque, anzi
alcuni vogliono, che tali pesci, siano
migliori, & più lodati di tutte l'altre
generation de pesci; perche trà que-
sti fiumi, si ritrouano le lampreda,
trutta, & carpioni sopra ogn'altra ge-
neration di pesci da esser lodati.

*Carpioni
lodati.*

*5
Pesci d'ac
qua non
fresca, ne
troppo cor
rente.*

Quinto doppò questi, si dice esser
pesci de fiumi, d'acqua non fresca, ne
molto corrente.

Quelle c'hanno di scorso appresso
le città generan mali pesci, e putre-
scibili; perche per gl'immondicie di
tale propinqua città, dell'acqua, essa
si corrompe, & massimamente pas-
sando

fando per esse . Il simile ancora , se si meschiano con l'acque, doue lino, ò cose simili, si macerano.

Sesto sono li pesci de laghi , de' i ⁶
quali ne escono fiumi, di buone ac- *Pesci de'*
que, ò vero che v'entrano, & tali so- *laghi.*
no quasi simili alli pesci de' fiumi.

Settimo dopò questi sono li pe- ⁷
sci, che stano n'iliti doue sono acque *Pesci d'ac*
fangose, e torbide, & mescedate con *qua fango*
terrestri immondicie . *sa.*

Sono peggiori i pesci quelli de' ⁸
laghi, & delle acque de' palludi, dal- *Pesci de'*
li quali non v'è ingresso, ne egresso *laghi sta-*
de fiumi, ne manifesti, ne occulti. *gnansi so*
no pessimi

Li grandi pesci , che ascendono ⁹
nell'acque dolci, ò vero quelli d'ac- *Pesci, che*
qua dolce, che intrano nel mare, so- *stano in*
no mezzi , trà gli fluuiatili, & mari *acque dol-*
ni. *ci, & sal-*

Tutti li pesci salati, sono di dura ^{se.}
digestione, & difficile, fanno longa *Pesci sa-*
dimora nello stomaco, sono di po- *lati.*

E e co

co, & non lodabile nutrimento, inducono sete.

Pesce fresco. Il pesce fresco, genera sangue freddo, & flemmatico, molifica i nervi, induce ne' corpi vna viscosità mala, della quale vengono varie infermità.

Pesci freschi. Li pesci freschi, benché siano di dura digestione, nondimeno inhumidiscono, il ventre, il coito, & acrescono la sua materia.

Oua de' pesci. L'oua de molti pesci, & propriamente de' lattanti barbi commouono, & soluono il ventre, inducono vomito; perche ritengono, vna specie di venenosità; perciò si deue astenersi l'huomo di non mangiare simili ou.

Pesci raffreddati, e suoi danni. Similmente de' guardarsi da quelli pesci, che doppo esser stati cotti, sono lasciati raffreddar per vn di integro; perche alcuna volta acquistano qualità di veleno, & inducono gl'ac-

gl'accidenti , che sogliono indurir fongi .

Si deuono i pesci arrostiti, friger- *Prepara-*
li, e cuocerli aleuile, secondo che ri- *tione.*
cerca la diuersità di sua generatio-
ne: deuono esser conditi con aceto, e
specie buone; accioche si tagli la sua
viscosità, & che si faccia resistenza
all'abbondante sua frigidità, tutti li *Brodo de'*
brodi de' pesci beuuti, danno aiuto *pesci.*
contro veneni: se dal beuuto brodo
de' pesci sequiterà frequente vomito,
giouerà al morso del cornuto ser- *Contro la*
pente, & del can rabioso. *cornuta.*

ANNOTATIONI.

L i pesci sono trà i cibi, che fanno il *Sangue*
sangue più temperato che le carni *de' pesci se*
d'altri animali; mà facilmete si risoluc: *perato.*
n'è ed imeno noi vegiamo, che gl'habitanti
ne' paesi settentrionali et specialmete nel
le parti di No uegia, & de l' isole, del-
E c 2 l'Ocea-

Settentri- l'Oceano Settentrionale, quali si nutrisco
ionali vfi no, quasi sempre di pesci maritimi, &
à māgiar gl'huomini sono forti, & robusti, & atti
pesci. hà ogni fatica.

Lascio li R euerendi Certosini; perche
 non si essercitano; perciò può assai il fre
 quente vso d'vna sorte di cibo; perche
 noi altri soliti à mangiare diuersità de
 carni, & altre viuande di gran nutrimē
 to: non potressimo star, con il solo
 vso de pesci, & specialmente, chi si fati
 ca assai.

Il Piemonte se ben sia provincia ir
 rigata dalla copia de' fiumi, che descen
 dono da gl' Alpi, nō producono però pesci
 in tāta copia, che sij sufficiente, per vso
 del paele; mà la vicinanza del mar Ni
 ceno, & Ligustico lo fanno copioso d'o
 gni sorte, tanto de freschi, come de sala
 ti; perche dal mare si portano à noi il
 Piemonte Tōno fresco, & salato: le Aurate, i La
 copioso de certi, & infinite altre sorti.
pesci.

I pesci frusti nell'oglio, & salati, che
 si por-

si portano in ceste, con la mortella: sono Pesci sala
 saporiti, & incitano l'appetito; mà sono ti.
 di difficil digestione. Sono meno nociui,
 quei di mezza sale.

Quelli aconci co'l garo, ò aceto, come
 si dice in scabegio sono migliori, che fre- Pesci ac-
 schi, specialmente i duri, come vuol Ga ci co'l ga-
 leno nel lib. 3. de Aliment. doue tratta ro.
 de pesci grandi. Insuaues enim sunt
 hi, præsertim recentes: nam salsi eua- Pesci grã
 dunt meliores. Le anchiode salate, di salati.
 Galeno.

come si portano à noi, prima ben laua-
 te co'l vino, & mangiate co'l oglio, &
 aceto, non è cibo ingrato, anzi si concede
 no tal volta à gl'amalati, & à conuale Anchiode
 scenti, per aguzzar l'appetito, & di
 queste se ne portano di tre sorti.

Chi desidera saper l'historia de tutti i
 pesci maritimi, lega il libro de piscibus
 Rondoletij.

Circa i pesci d'acqua dolce, i più cele- Trutte
 bri nel Piemonte, sono le trutte, copiose P.
 nel fiume Po, & nel fiume vicino al no-

Varaita
Follia.

suo luogo di Murello, del' a Sacra religione Hierosolimitana, & buoni sudui di S. A. di Saïnoia che si chiama Varaita, & nella Follia fiume sono eccellentissime; dopo à questi si loda il Rhimalo, ò Temero così chiamato; perche le sue squame nell' acqua, rassomigliano al color del thimo. Vi sono poi gli Quagliastri, così chiamati da voce corvota squamosi; perche hanno copia di squame, spinosi assai; mà hanno la carne saporita. Il luccio ancora in molti luoghi v'è ne in copia; v'è poi il barbo piccoloso p le sue oua nell'estate, & quando vi sono i fiori del popolo, vi son ancor copia di carpe.

Sono lodati
per la
loro lin-
gua.

La tenca è ancor lodata, massime la sua pelle; mà pericolosa à febricitanti. Vi sono tal volta qualche Sturioni nel Po, vicino à Torino; mà di rado. Appresso vi sono l'anguille, d'acqua dolce, molto saporite.

Questi sono tutti pesci più grossi, che vengono in Piemonte. I piccoli de quali se ne

se ne fa frittura, i più celebri sono li
Avaciasachi, e poi le frezze del Pò: vi so-
 no poi le piccole lam-rede, le botte, i
 grasseroli, & altri simili.

I più cattivi di tutti i pesci d'acqua
 dolce, à noi sono quelli, che si domanda-
 no scauerde, & v'ègono queste ne' laghi.

In Francia lodano il Brochieto, qual
 è il nostro luccio.

In Spagna il barbo, nò è b'asmato dal
 Mercato. Nel lago di Garda il carpione,
 è celebrato.

In Savoia, si loda il lauareto, come an-
 cora nel Piemonte la trutta, & così in
 ogni luogo, v'è qualche particolarità, che
 non è in altri luoghi.

DEL CARPIONE.

IL Carpione è il più lodabil pe-
 sce d'acqua dolce, & è di buono
 nutrimento, & di facil digestion, &
 ciò essendo fresco, & nella sua prima
 decottione; perche è di tal natura,

Carpione.

Virtù.

E c 4 che

Cottura.

che quanto più si cuoce, tanto più douenta di dura digestione; perche non è corrutibile, & non hà superfluità, & questo è il segno che'l sia dura più decotto, & non putresce.

ANNOTATIONI.

Lago di
Garda
tra Vero
na, e Brez
ze.

IL Carpione si ritroua solamente nel lago di Garda, come il Lauareto, nel lago del Borgiet in Sauoia, & questo specialmente, si pesca da Settembre, sino à Ottobre, & tali pesci, si aconciano in scabeggio; cioè cuocendoli prima con l'oglio, & indi salati se vi mette sopra l'aceto forte, nel quale vi sia stato bollito, saluia, lauro, & rosmarino, & fetucchie di limoni, & indi conseruati in barilli sono eccellentissimi, & si ma idano in altre Prouincie.

Bellonio. Il Bellonio nel suo trattato de piscibus, dice ch'il Lauareto, si ritroua ancora nel lago di Geneva.

DEL

DEL TEMALO.

TEmalo è vn pesce di buono, & lodabile nutrimento, & è pesce di grande essercitio ; per la qual cosa non hà mucilagine, & hà temperata complessione, che si comprende per il suo buon sapore. *Temalo.*

ANNOTATIONI.

IL Temalo viene ne' nostri fiumi, & non viene mai in troppa grossezza, & hà la carne molto saporita, & si frigge nella padella con l'oglia, & indi si mangia con l'agresto, & sugo di limoni, & citroni, ò vero che si cuoce sopra la graticella innotandolo con l'oglia. *Temalo.*

Di simile natura sono l'Anolite, così chiamate; per il suo veloce corso, & perche stà ne' correnti dell'acque, & se ne piglia nel Pò, & hanno la pelle quasi spinosa. *Anola.*

rosa, & si aconciano ancora, come il temalo.

Carpa. V'è poi la Carpa, detta cyprinus: mà hà la carne più dura, & è di più grosso nutrimento, & di queste si lodano le loro lingue, aconcie in diuersi modi, & il resto si aconcia cotto al vin puro, con aromati, cepole, & vn poco d'aceto, sono ancor buoni gl'oni, & occhij.

*Quaglia-
stro.* Trà i squamosi v'è poi il quagliastro, che hà la carne saporita, mà sèpre è pieno di spine, & non è di cattiuo sugo.

Del resto la grassa del pesce ibimallo, è buona per dolori delle orecchie.

DELLA TRUTTA.

Trutta. **L**A Trutta, è molto simile al car-
Virtù. pione, in forma, & nutrimento, quando ne gl'alti, & falso si monti si prende: la quale cotta più volte co'l carpione, dura assai inanti, che putresca.

Della

Della trutta intese Galeno, quando dice, che vi sono molti migliori pesci, che in Teucre, & si pigliano nel fiume domandato Nar, che descende d'alti monti, da viue fontane, che mai stagnano. *Galeno.* *Nar.*

La trutta hà questa singolar proprietà, che quando descende dalle sue viue, & sassose fonti, alli grandi fiumi, ò stagni, ò lacchi, è di così mutabile natura, che la perde la bontà, acquistando, ò per l'otio, ò vero per la grassezza dell'acqua vna grassezza viscosa, & abbomineuole. *Proprietà della trutta.* *Trutta mutando loco, muta ancor sue qualità.*

ANNOTATIONI.

Sono tanto desiderate le trutte, che tendono varie sorti di retti, come desidera ancor varie sorti di paste, & si formano varie sorti d'animaletti, per metter d'gl'hamoni, per prenderle. Quelle de' nostri Alpi, & fiumi sono saporitissime, tanto

tanto fritte, come cotte co' l' vino bianco, zuccaro, & vn poco di cinamomo: si danno ancora à gl' infermi, cotte con acqua, e zuccaro, & sono di buonissimo nutrimento.

Trutte di *Geneua.* Quelle di *Geneua* sono di tanta grossezza, che ne hò veduto di sessanta libre, è più, & hanno quasi il sapor del carpine: s'aconciano cō specie ancora, et ne paslici; mà tutti biasmano li pesci, che si cuoceno à stento, & che non si vaporano; perche acquistano mala qualità: sono ancora in *Sauoia* l' *Ombrechinallier* di natura quasi della trutta, et del ferrat di *Geneua*.

DEL PERSICO.

IL Persico è di buon nutrimento, è di buono sapore, & è di facil digestione, & di poca superfluità.

ANNO.

ANNOTATIONI.

IL Pesce persico, si ritroua in molti laghi, tanto in Sauoia, come ne' laghi de gl' Alpi, et in Piemonte si riportano da questi paesi, et sono di natura del temalo. Pesce persico.

Il persico pesce poi non so, se sia la Persica pertica del Quercetano, et i suoi piccoli si domandano chilychthion.

DEL SALAMONE.

SAlamone, è pesce appresso i fiumi d' Alemagna, & è di buon nutrimento, di buono sapore; mà la troppa sua grassezza, lo diminuisce dalla bontà del suo nutrimento. Salamone

Lo salamone rostito; si rassomiglia più in sapore alla carne de quadrupedi seluatici, che de pesci. Fuor dell'acqua subito more, ben che Salamone
rostito

Vita.

il cuore suo viua assai più , & ancora si moui più che il cuore d'altri pesci .

ANNOTATIONI.

Salomoni

I L Salomone, si piglia ne' paesi bassi, & è di buon sapore , cioè nella Garonna, Rheno, & Alligerio, & à noi si porta salato, come il tona, & è della qualità d'altri pesci salati : il fresco nutrisce troppo, grana lo stomaco, & lo debilita, & leua l'appetito. In Basilea, & Argentina vi sono i salomoni piccoli delicatissimi.

DELLA TENCA.

Tenca.

LA Tenca genera male, & grosso, & humido nutrimento .

AN-

ANNOTATIONI.

L A biontà della tenco consiste nella Guerisce sua pelle, & è di natura de' pesci l: quarta palustre: tagliata per mezzo, & così po-^{na.} sta a i piedi de quartanarij, inanti il parosismo, gioua à curarla; come ancora à i carpi delle braccia.

Del resto è pesce, che presto si corrompe, & si deue mangiar con specie aromatiche, maggiorana, & origano. Quasi di simil natura sono le Botetrie, che ven-
gono in Italia.

Si lodano ancora il Gobione detto da Gobione. Frãcesi gougons, & da Latini Gobiones: & il pesce chiamato brama, ch'è la carpa larga: aconci sopra carboni, co'l butiro, agresto, come ancor condite con buone herbe.

DELL' ANGVILLA.

Anguilla **L'** Anguilla genera male, viscoso,
Necumena & opilativo nutrimento, è di
 ii. difficile digestion. Deuono i pesca-
 tori auertire benissimo, d'offeruar di
 ligentemēte doue pescano l'anguil-
 le; perche s'è offeruato, che s'vni-
 scono col coito, con i serpenti, &
 per tal compagnia douentano vene-
 nato.

Auerti- L'anguilla à gran somiglianza, cō
mento. li fonghi, nel sapore, in viscosità, hu-
 midità, & malitia di nutrimento; &
 non è da marauigliarsi, che generan-
 dosi essa di putrefactione nella gene-
 ration de' pesci, come i fonghi nella
 generation de' vegetabili, senza pro-
 pagation de' semenza, & di radice:
 che siano quasi della medesima na-
 tura.

A questo effetto, si deuono gl'an-
 guille

guille condirle, con buone specie, e con cose che corregano la sua mala humidità. *Anguilla*

ANNOTATIONI.

G Aleno nel libro de cibis boni, & mali succi, dice che l'anguilla tanto quella, che si pasce di puro humore, come etiam di quella, che si nutrisce delli purgamenti delle ville, & città; esser sempre di pessimo nutrimento: però le più celebri sono quelle, che vengono ne' fiumi più chiari. L'anguilla grossa, è buona assata, & incrostata co' l'zucchero. Le marittime sono manco escrementose, & meno le salate. Si biasmano le troppo picciole salate dette anguilloti. *Anguilla dannata da Gale-
no.
Anguilla grossa.
Marittime.*

Le troppo grosse sono ancor sospette; per rispetto c'hanno commercio con i serpenti. La loro grassa è buona al dolor d'orecchie, & il suo troppo uso genera l'epilepsia. Di simil quasi natura sono il

F f pesce

Can pesce, *pesce cane,* & le morene biasmate da Ga-
è more- *leno: come ancor altri simili, che non han*
na. *no squama.*

Vi sono ancora certe murenole piccio-
le saporitissime, delle quali ne morse vn
Rè d'Inghilterra, per hauerne mangia-
to in quantità.

DELLE RANE.

Rane.

LE rane son di molte specie, quel-
 le che sono terrestri, sassose, ò
 arboree verdi sono cattive, & vele-
 nose: mà quelle che si pigliano nel-
 le fonti, e buone acque, sono in com-
 mune cibo, & d'esse le parti postero-
 ri, sono le migliori, & trà le cose, che
 si mangiano, non sono di mal nutri-
 mento.

Sono alcuni Auttori, c'han mol-
 to lodato le rane, ad vtilità de' lepro-
 si, & che molti per lo mangiar rane,
 si sono curati dalla lepra, non confir-
 mata,

Virtù.

mata , & non si lontana dalla ragione ; poiche hanno conformità con li serpenti .

Le carne del tiro , e delle bisse , è molto lodata alla cura de' leprosi , & io à leprosi ne hò fatto (delle bisse) mirabile esperienza . Si deue guardarfi dalle rane di grandezza *Auer- cedente ; perche pare , che participa- menti .* nò di natura de rospi , & alcuna volta per il coito , se gl'accompagnano .

ANNOTATIONI.

Giouano ancor le rane cotte col bro- *Virid.* do di pollastri , à gl' hetici , e tifici : incitano grandemente il coito , & l'oglio di rane mitiga il do'or artritico .

L'acqua della sperma di rane rinfresca grandemente , & perciò gioua all' erysipille , & altre infermità c'hanno bisogno di refrigerio , applicandola di sopra , con petie bagnate in essa .

Et guarisce ancora il profluvio del sangue della matrice.

DELLA LAMPREDA.

*Lampre-
da.*

Elettione

LE lampreda sono di due specie, alcuni sono piccoli, che dimorano nel fango, del quale viuono, & quelli che dimorano nel fango delle buone acque, & sono di buono sapore, sono di lodabile nutrimento, & questi non trascendono la lunghezza d'un palmo, & si assomigliano alli lombrici terrestri.

*Lampre-
da grossa.*

Gl'altri sono grandi, & alcuna volta al peso di molte libbre, ò vero di grande anguille, & sono di buono, e lodato, e desiato sapore, senza mucilagine, & superfluità; perche fuggendo dalla terra, si nutriscono di quella de' sassi, che stiano sotto l'acque, & perciò nel loro stomaco non si ritroua, alcuna cosa corpolenta.

Le

Le lampreda quãto eccellono di nobiltà, tutti gl'altri pesci, così in pretio, sono più cari de' tutti gl'altri.

ANNOTATIONI.

LE lampreda piccole, de' quali fà mē-
tione l'Autto-^{Picciole}re, vè ne sono in quā-
tità nel Piemonte, & specialmente nel lamprede
fiume Angiale di Vigone, che scatorisce
tutto di limpide acque, & questi si man-
giano buoni: lauati prima col vino bian-
co, & indi aspersi di farina, si frigono
con l'oglio, & si mangiano con agro de
citroni, è pepe: cotte in guazetto mai per-
dono la viscosità, che hanno, & se ben
siano lodati dall'Autto-^{Picciole}re, nulla dimeno
sempre conseruano in loro, vn poco di ma-
litia del fango, del qual si nutriscono, co-
me ancora fanno le picciole botte.

La lampreda grossa non se ne hà no-
titia in Piemonte: mà ben in altre par-

*ti d'Italia , & è tenuta eccellentissima .
 Il correttivo sono le nocciole , oglio, specie,
 & maluasfia . Botte sono certi pesci
 d'acqua dolce, che si nutriscono di fango
 con la testa grossa, & hanno la bocca larga,
 & il resto del suo corpo è curto.*

DEL GAMBARO.

Gambari **I** Gambari sono di molte specie;
di diuer- perche alcuni sono maritimi, &
se fersi. altri d'acqua dolce : & alcuni sono
 rotondi, & altri codati.

Virtù. Li cancri rotondi fluuiatili, che
 si chiamano cancri, ò granci, son di
 buon nutrimento, & impinguatiui,
 & propriamente bolliti in acqua di
 horzo , ò in latte doue prima siano
 lasciati demorare alquanto : perciò
 si danno per lodabil nutrimento, al-
 li macilenti, & consumati, & che pa-
 tiscono di febre hetica.

ANNOTATIONI.

L I cancri rotondi vengono nelle parti di Toscana, & sono vili à quel che dice il Benzo, come ancora abbruggiati in vna padella di rame viui, & poluerizzati, aggiuntoui di gentiana, & incenso. Cioè poluer di cancri parti dieci, di gentiana cinque, & vna d'incenso, & se ne da vna misura, d'vn grande cochleare, con l'acqua per giorni 40. vedi Gal. nel lib. 11. delle facultà de' medicamenti semplici.

Rimedio
per il can-
craioso.

DE CANCRI CODATI.

L I cancri codati chiamati gambari, sono simili alli cancri rotondi in nutrimento, & specialmente pigliati ne' viui fonti, e buone acque: sono però di più di difficil digestione, & di grosso nutrimento: spe-

Cancro co-
dati, detti
da noi gā-
bari.

Virtù.

ti d'Italia, & è tenuta eccellentissima.

Botte.

Il correttiuo sono le nocciole, oglio, specie, & maluasfia. Botte sono certi pesci d'acqua dolce, che si nutriscono di fango con la testa grossa, & hanno la bocca larga, & il resto del suo corpo è curto.

DEL GAMBARO.

*Gambari
di diuer-
se sorti.*

I Gambari sono di molte specie; perche alcuni sono maritimi, & altri d'acqua dolce: & alcuni sono rotondi, & altri codati.

Virtù.

Li cancri rotondi fluuiatili, che si chiamano cancri, ò granci, son di buon nutrimento, & impinguatiui, & propriamente bolliti in acqua di horzo, ò in latte doue prima siano lasciati demorare alquanto: perciò si danno per lodabil nutrimento, alli macilenti, & consumati, & che patiscono di febre hetica.

ANNOTATIONI.

L I cancri rotondi vengono nelle par- Cancro in
 ti di Toscana, & sono utili à quel Toscana.
 che dice il Benzo, come ancora abbrug-
 giati in vna padella di rame viui, & pol-
 uerizati, aggiuntoui di gentiana, & in-
 censo. Cioè poluer di cancri parti dieci,
 di gentiana cinque, & vna d'incenso, Rimedio
 se ne da vna misura, d'vn grande cochlea per il can
 re, con l'acqua per giorni 40. vedi Gal. rabioso.
 nel lib. 11. delle facoltà de' medicamen-
 ti semplici.

DE CANCRI CODATI.

L I cancri codati chiamati gam- Cancro co
 bari, sono simili alli cancri ro- dati, dessi
 tondi in nutrimento, & specialmen- da noi gā
 te pigliati ne' viui fonti, e buone ac- bari.
 que: sono però di più di difficil dige- Virtù.
 stione, & di grosso nutrimento: spe-

cialmente nettegiati dal fecal intestino, che descende per mezzo della coda, sono più lodabili.

Nocumen ti. Li marini sono di difficil digestione, nuoceno allo stomaco, & lassano il ventre; per la loro falsedine.

Locuste. Ligambari grandi marini, che si domandano locuste, sono di difficil digestione; mà digerendosi sono di buon nutrimento.

La carne de tutti li cancri, & propriamente de' rotondi fluuiatili, è solenne, e singolar medicina contro il morso del cane rabioso, della quale ho veduto mirabile esperienza: ancora parlandone Galeno disse, non hauer mai veduto morire alcuno, c'habbia pigliato di quella poluere, inanti l'abbomination dell'acqua.

ANNOTATIONI.

Cancri.

DE cancri marini, v'è ne sono di diverse specie: cioè grandi, e piccioli codati,

codati, & senza coda: sono (come ancor gl'altri animali marittimi) nō così abbon-
danti d'humidità: i più celebri sono i Lin-
gobani, & de' piccioli le squille. Delle co-
de ce' caudati, se ne fa condimenti buoni
alli herici, & specialmente di quelli d'ac-
qua dolce.

DELLA TRIGLIA.

LA triglia è pesce marino, escen *Triglia.*
dente l'altre in bontà, sapo-
re, & nutrimento; mà è alquanto di
difficile digestione; perche hà la car-
ne dura, e facilmeté friabile: leuatoli
da essa la sua viscosità, è congruo ali-
mento all'huomo. Galeno disse, che *Galeno.*
s'era marauigliato de quei dati alla
gola in Roma; che hauendo gustato
il fegato della triglia, esser così sapo-
rito; perciò per hauer essi compra-
ua no le grande triglie, per molto pre-
tio.

AN.

ANNOTATIONI.

Mullo. **L** A triglia è vn pesce detto da Latini *Mullus*, & è assai conosciuto in Roma; perche tal volta s'è venduto vna libra d'argento, vno di questi pesci, per habuer il suo fegato, & alcuni lodano la testa.

fegato lodato. La sua carne non è troppo lodata; per esser durissima, e friabile, senza grassezza, & lenore. In Venetia lo chiamano *barbone.* barbone.

DE PETTINI MARINI.

Pettini. **L** I pettini marini sono di buono, & lodato nutrimento. Le seppie sono pesci di difficil digestione, e di duro nutrimento.

ANNOTATIONI.

PEr le pettini intendo, che voglia dir *Pettini.*
 le conchilie, che si mangiano, come *Conchilie*
 i mituli, & teline di Dioscoriade, & an- *Mituli.*
 cora le chame, & à noi in Piemöte si por- *Telure.*
 tano dal mar Ligustico, & sono di buon
 sapore, & lubrificano il ventre; per l'ac-
 qua salsa: vi sono nelle nostre acque sal- *Virin.*
 sose ancora certe conchilie, mägiate d'al-
 cuni; mà sono insipide, & dure; & per-
 ciò si deueno acconciar, con molti arro-
 mati.

La sepia, come ancor la Lorigine, & *Sepia.*
 calamaro sono di dura digestione, & ge-
 neran humori crudi, se ben *Atheneo va.*
 Atheneo ra-
 glia, che siano utili al stomaco.

Si deuono prima macerar nell'acqua,
 & indi tagliate in pezzi, (come si fanno
 le tripe) s'acconciano con il butiro: gene-
 ran crasso nutrimento, & sono difficili
 al digerire.

DEL

D E L C E F F A L O .

Ceffalo . **I**L ceffalo, è pesce che nasce in mare, & in acqua dolce, & rare volte descendono dall'acqua dolce, al mare : mà volontieri ascendono per nutrirsi .

Quelli che si pigliano nelli stagni . & male acque, sono in buontà assai differenti de gl'altri ; perche sono mali , & non lodabili .

Pesci simili al cefalo .

Hà il ceffalo alcuni pesci à lui simili, come è il nostro quagliaastro , e se ben non siano di quella specie , si deue nondimeno hauer d'essi simile giudicio .

ANNOTATIONI .

Ceffalo . **I**L ceffalo viene ancora ne' mari di *Venetia* ; mà i più buoni sono quei , che vengono verso le parti Settentrionali , delle cui ova se ne fa la Bottarga : E di
 buon

buon nutrimento, quando vien in mar arenoso: mà quello che vien nel mar fangoso nuoce allo Stomaco, non si digerisce, & genera trisli humori.

DELL'OSTRAGA.

L'Ostraghe sono di molte generazioni; mà l'ostraghe, che s'viano per mangiare, quando si padiscono sono di buono nutrimento, impinguatiuo, & restauratiuo: prestano au *Viru.* gimento alla materia del coito.

ANNOTATIONI.

L'Ostraghe à noi si portano dalli mari di Prouenza, & quelle che sono nel mar Ligustico, nõ sono di così buon sapore, & sono ancora più dure, come ancora sono le Pine, quali sono dure, & di difficil digestione.

Vi si ritroua in Villafranca di Nizza,

**Datilli
marini.**

za, dentro à sassi, vna specie d'ostrega, chiamata datilli, quali si cauano per forza dentro à essi, & sono di buonissimo gusto, & hanno la proprietà dell'ostrega. Del resto l'ostrega è migliore, mangiarla cotta su la propria scorza, perche resudando d'essa certa humidità, la rende più saporita, & di più facil digestione.

**Ostreghe
d'Inghil-
terra.**

In Inghilterra si mangiano crude; ma sono più difficili al digerire, & si deuono schiuar quelle, che longo tempo sono conseruate, per esse cattive, & ciò si cognoscono, quando s'apre la sua conchilia, da lei medesima: si sogliono ancora conseruarne barilli, come gl'altri pesci, acconcie con la salmيريا, indi si lauano co'l vin bianco: Mangiano ancora molti li echini marini, che sono tondi, vtili allo stomaco, come dice Dioscoride, & per prouocar l'orina.

**Echinima-
rini.**

DEL TONNO.

I Tonni sono pesci marini , delli *Tonno.*
 quali se ne fa la somma. Dice G^a *Galeno.*
 leno se ben che i freschi siano buoni,
 & diletteuoli, nondimeno li salati
 sono migliori: similmente le palamide
 sono migliori salate. *Palamide*

ANNOTATIONI.

Dicono che il pesce tonno , inanti s'ii
 così chiamato, mu'ar che tre altre *Tonno mu*
 specie ; perche subito che l'oua sue son *ta tre spe*
 schiose, si chiamano da Latini cordilla: e *cie.*
 poi si trasmuta in vn' altra natura, chia *Cordilla.*
 mara Limaria , & indi nella sua adole *Limaria.*
 scenza, si cambia in pelamidi: ma subito *Palemidi*
 che acquistano più della misura d'vn pie
 de, si domandano tonni.

Di questi pesci se ne por'a à noi da
 Genoua de' freschi, & non solan: molto
 deude

Galeno.

desiderati da grandi, così ancora de' salati, più celebrati da Galeno nel 3. de Alimentis, che i freschi: così dicendo Hu-iusmodi pisces, qui in cætaceorum genere recensentur, dura carne sunt præditi: quam ob rem & prauis sunt succi, & excrementitium præbent alimentum. Quapropter sale macerata plerunque eduntur, quòd inde alimonia tenuior facta, ex ipsis in corpus distribuatur; ob idque fit coctio ni, & sanguini faciendo accommodatior. Nam recens horum caro, ni admodum probè concoquatur, magnam crudorum succorum copiam in venis congerit. Del tonno salato à noi se ne porta del grasso, & magro: il grasso se ben sij delicato al gusto, è più nociuo al stomaco, che non è il magro.

In Provenza ne fanno di due specie, l'vna chiamano tonno, ò tonine & l'altra creac, & in Latino burdus: sono di difficil digestionem, come son le carni grosse

DEL;

DELLE SARDE.

LE sarde, è sardelle trà i pesci *Sarda.* salati, sono preciosissimi; per cagion della molezza, & delectatione loro

ANNOTATIONI.

LE sarde si portano à noi salate, fritte (prima con l'oglio) nelle ceste, & sono assai saporite; ma sono più nociue, che quelle di mezza sale, & ancor meno quelle accòcie, come l'inchioda, il miglior de tutti, sono le fresche: vengono dal mar Oceano, nel Ligustico, & vanno vagando per la costa d'Affrica, sino nell'Egitto. Il Quercetano loda più la salata, che la dolce.

DEL STOCTIS, O' VERO
Stochfis.

Stochfis. **E'** il stochfis vn pesce, ch'alcuna volta è trasportato da Noruegia, doue viene in copia, nell'Italia, & è pesce marino, di generation di Molachie, che non hanno squame, ne teste dure; mà hanno la codiga dura, come el polipo.

Virtù. Dura per anni, come fanno alcuni altri salati: Mà inanti che cuocerlo, bisogna in prima smacarlo, & azucararlo molto bene, con mazze di legno, & indi si taglia in pezzi, & s'allessa: è cibo saporoso preparandosi con buone specie, & è di buono, & lodabile nutrimento; & perche nelli di feriatì, alcuna volta vsiamo le limache, in vece di pesce; perciò ne farò mention nel seguente capitolo.

ANNO-

ANNOTATIONI.

Il *Stochfis*, ò *Asellus* de Latini è di dura digestione, & è cibo de *Selten-trionali*; perche si piglia in quei mari: portano ancora da quei mari à noi il merluzzo, il quale s'usa da *Gregarij* ne' tempi quadragesimali, battuto prima, et indi macera'o nell'acqua, e poi bollito, et s'acconcia fritto nella padella, con le cipolle, pepe, & agrumi: è di dura digestione, & di poco nutrimento; mà fresco nutrisce assai più. Portano ancora li arenghi sec- *Arenghi.* cati al fumo, ò vero bianchi, acconci, & riseruatine' barilli, quali generan pessimo nutrimento, et melancolico, & sono difficili à digerire.

Si deue hauertire da quei, che longo *Arenghi* tempo sono conseruati; perche offendono *vecchy.* le viscere naturali, & sono di mal nutrimento. Lodano molti il frigerli, & indi mangiarli co'l vino cotto, & vn poco di

G g 2 \ aceto

Sarda. accio. Il Quercetano dice che l'*Halech* e la *sarda*, ò vero *trichia*, che nò sono differēti, se non nella grossezza del corpo.

DELLE *LV MACHE.**Lumaghe**Virtù.*

L Elumache, benche habbiano la carne difficile, à digerire, pur quando si digeriscono sono di buono, lodabile, & restauratiuo nutrimento. Conferiscono al petto, & al polmone, & propriamente confortano il fegato, & aprono le sue ostruizioni.

Preparazioni.

Giouano alli hēfici, & consumati; perche generan nutrimento viscoso, difficile, resolubile del calore de gl'hēfici; mà prima che siano preparate, vogliono esser ben mondate, & lauate dalle sue muscosità.

Il miglior modo, che sia di prepararle, è che siano riposte con la sua testa, ò scorza à bollir in vna calda-

ra, che sia piena d'acqua, posta sopra al fuoco, & lassarle bollir tanto, fin che cominci à trar vn boglio, & indi cauato le fuori, se li taglia il capo, & petto che serano fuori della loro scorza, & sequestrarle, & diuiderli da suoi interiori, & indi si deuono ben riuoltar nelle ceneri, & lasciarle star fin tanto, che habbiano riceuuta, & imbibita la sua viscosità.

Et poi deuono esser ben fricate, con le mani, & indi tanto volte lauarle, fin tanto che habbian perso tutto la loro viscosità, & poi si deuono fricar co'l sale, & acqua calda, & poi con aceto, & finalmente siano ritornate à lauar, & rinfrescar nell'acqua fredda, in modo che rimangano bianche, nette, & ben mondate dalle sue viscosità: Così si pono allestire, ò frigere, ò in subtesticij, ò in brodetti apparecchiarle, come si vole, & con diuersi sapori, & specie condirle,

470 Regole della sanità.
dirle, secondo li varij modi di pre-
pararle.

ANNOTATIONI.

V Sitalissime sono le lumaghe nel tē-
po quadragesimale: le lumaghe
nel Piemonte han māgiāsi su le ceneri, co-
si viue: ò vero su le graticelle, cotte prima
nell'acqua, & indi mettendoui oglio, sa-
le, pepe: ò vero fritte nella padella: ò cot-
te con l'acqua, & oglio, & c polle, &
così sono tenute le migliori.

Si pigliano quelle conseruate nell'in-
uerno; perche le vernali sono troppo es-
crementose. Se ne fa vn'acqua per l'he-
tici, & consumati: preparate come di-
ce il Benzo, & mescolandoui capel-
venere fresco, ò vero il Ros-solis; per li
tistici.

DEL-

DELLA TESTUDINE.

LÈ testudini sono di molte generationi, alcune sono marine, & altre d'acqua dolce, & alcune campestri: delle maritime, alcune sono grandi, & alcune picciole, & della tabella, ò testa delle grandi, alcuna volta se ne fanno scudi: & alcuna volta vengono in tanta grandezza, che della sua conca, come dice Alberto, se ne fa vna nauicella, qual serue alle grandi naui. Delle maritime nessuna s'vsa in cibo, ne tan poco per nutrimento.

Nò v'è buona la testudine d'acqua dolce, che sono cò la testa negra, & l'oga coda, non sono ad vso idonea. Se ben ch'alcuni ponerli le mangiano alcuna volta, & è cibo inutile, & abbonineuole.

Le testudini campestri, che sono *Testudine campestre*

ne gli pratti, & selue, sono de buono, & lodabile nutrimento, & cibo di gentil'huomini, qual non altramente, anzi con maggior desiderio, fanno la cazza per le testudini con i amestrati cani, che fariano per le quaglie, & per perdici. Si acconcino allefso, tagliati prima li piedi superiori, & inferiori, e la testa. Il collo, & le oua di queste testudini sono concedute à gl'hetici, & consumati; perche sono impinguatiue, & restauratiue.

ANNOTATIONI.

Virid.

Della testudine se ne fa il syropo d'Antonio Guaynario di Pavia, molto celebre per li sopra scritti mali, & se ne fa confettioni, & consumati per questo effetto.

DEL-

DELLI LUCII.

I Lucij sono pesci rapaci, & è il lu- Lucij.
 cio rè di pesci in le acque dolci,
 come è il delfino in mare, & è buo-
 no in la generatione delli pesci, è di
 lodabile, & secco nutrimento, è sec-
 co senza mucosa superfluità. Quan-
 do sono pigliati in viue fonti, & cor-
 renti fiumi; mà in li stagni e grosse
 acque, perdono la bontà per l'ocio,
 & per la grassezza, come si diceua del
 la trutta, l'vno, & l'altro sono pesci
 di velocissimo mouimento, e di grã
 de essercitio. Della trutta è chiaro,
 che l'ascende per li raggi dell'acque,
 quali velocemente discendono da
 li sassi, e rupi.

ANNOTATIONI.

I L lucio vno esser mediocre, fresco, & Lucio.
 grasso, tolto ne' fiumi, è vero laghi

non

non fangosi : il loro correttivo è l'origano, & l'aceto: *marco notini* sono quei de i fiumi; perche sono più digestibili: sono di dura digestione, di cattivo nutrimento, aggrauano lo stomaco, & moltiplicano la flemma.

Le sue mascelle abbrusciate, & ridotte in poluere, & beuute al peso d'vna dramma con vino bianco rompono la pietra.

In *Piobes* vicino à Torino, vi sono certi luoghi, che vi si generan molti di questi pesci nell'estate, & restano quelle lagune asciutte, molti riportano di quel fango per ingrassar li loro campi, & indi vendendo poi quantità d'acqua pluuiale in essi che nõ può hauer libero discorso, da li alquanto tempo si ritrouano dentro detti campi, oue stagna l'acqua gran quantità de lucij: è segno che l'oua sono riseruatì dentro al detto fango.

STURIONE.

IL Sturione si ritroua hor in acqua sal- Sturione.
 sa, & hor nell'acqua dolce, & alcu-
 ne volte (se ben di rado) se ne ritroua nel
 Pò vicino à Torino. Dicono che sono cal-
 di nel principio, & humidi nel secondo.
 I più lodati sono i grassi tolti nell'acqua
 dolce. Nouriscono assai, augmentano
 il coito, rinfrescan il sangue: il correttiuo
 di sua viscosità, è il cinamomo, & l'ace-
 to.

Dell'oua del sturione se ne fa il cavia- Cauiaro.
 ro, salandoli prima, & si mangiano nel-
 la quadregesima: si mangia cotto, e crudo:
 incita l'appetito, e fa beuer con gusto.

La bottarga si fa ancor d'oua de pe- Bottarga
 sci, & si porta de paesi Settentrionali,
 & hà simili facoltà del cauiaro; mà è
 più efficcante: & genera sangue adusto.
 Il suo correttiuo è l'origano, & l'ace-
 to.

Si fa la bottarga dell'oua del pesce
ceffalo .

Spigola.

La spigola è fredda, & humida nel secondo grado: hà la carne bianchissima , e di sapor suauissimo, genera humori freddi, & è di sottil sostanza: Dicono che hà vna pietra nella testa , che scaccia le renelle, & rompe la pietra: il suo correttiuo è l'aceto .

Ombrina.

L'Ombrina è temperata nelle qualità attine , & nelle passioni è humida nel primo: si loda che sij grassa, è di buon nutrimento, si digerisce facilmente, tempera l'ardor del sangue: mà nuoce alquanto al stomaco freddo: & si digerisce tardi, generando ostruizioni: il suo correttiuo è l'agresto , & garofani .

Orata.

L'Orata è calda temperatamente , & secca nel primo grado, si loda quella tolta nell'inuerno , & in alto mare: genera copioso, & lodabil nutrimento , accresce il coito à chi la digerisce bene ; perche è vn poco difficile à digerirla. Il suo correttiuo

tiuo è lo zafferano, vna passa, specie, & herbe odorate. il suo fiele aumenta il desiderio del coito.

L'agucchia si porta in Piemonte so- Agucchia
lamente salata, & è di difficil digestion:
mà il suo nutrimento è buono: si man-
giano fritte co'l sugo d'aranci, o ague-
sta.

il cappon pesce è freddo, & humido Cappon
moderatamente: L' esce molto sano, & pesce.
di gran nutrimento: hà la carne dura, &
difficile à digerire: il suo correttivo è il su-
go d'aranci.

L'auola vien in acqua dolce, & mas- Auola.
sime nel fiume Pò, & tien in terzo luo-
go appresso al temallo, & hà la carne
temperata, si acconcia fritto, o cotto su
la graticella, & si mangia come il te-
mallo.

il dentale vien in Schiauonia, & l'ac- Dentale
conciarò in gelatina, così cotto, & accon-
cio con l'aceto, sale, & molto zafferano,
& tagliato in pezzi. Così gli mandano in
altre

altre parti. Grauino lo stomaco debile, difficilmente si digeriscono. Nuoceno à vecchi, e flemmatici: sono buoni con l'aceto per i gioneni, & colerici .

Frangolino. Il frangolino è humido nel primo, & è temperato nelle qualità attive: si mangia fresco nell'inverno, hà la carne delicata, tenera, & facile à digerirsi, & nutrisce assai, escià ancora il coio: il suo condimento è il sugo di aranci, e pepe, l'agresto, & l'herbe odorate: putrefatto nel vino lo fà venir à noia, come l'anguilla soffocataui dentro .

Solla. Delicatissima carne hà la Solla detta da Latini solea, qual mangiava Henrico terzo Rè di Francia: & la sua carne è di facil digestion, & si accomia co'l condimento bianco: si frige antor con il butiro, sugo di citroni, & è tenuto il più delicato trà tutti i pesci.

Esturgeon. V'è poi l' Acipenser detto da Francesi esturgeon: pesce raro, qual s'apresenta à Signori, & Governatori di Prouincie, & è di

è di natura del salomone. & si acconcia
come esso: purga, & refrigera il sangue: non l'Ac-
penser.
mangiandone troppo esita nausea.

Il rhombo nasce nel mare Oceano, & so
no di due specie, chiamati da Frācesi la li Rhombos.
māda: & da Latini Rhombus levis, &
passer asper, siue squamosus. Et ancor
vn' altro chiamato l'alimende, il qual è
il rezo in buona. S'acconciano co'l vi-
no, & acqua, petrosemolo, aceto, & buti-
ro; è cibo vsuatissimo à Parigi. Di questa
forma, e lo carlet de Francesi; m' infe-
rior assai di buona di tre sopra narra-
ti; perche hà la carne bianca, & molle:
& si mangia dalla inferior plebe sol-
amente.

Il Dracon marino chiamato viue, h' Dracon
la carne bianca, tenera, e buonissima: si marino.
cuoce sopra carboni, co'l butiro, & agre-
sto: la pontura di sua spina è mortali-
ssima.

Il radio è di natura del pesce cappone, Il radio.
incita l'appetito, è di grato sapore, & si
loda.

478 Regole dell' sanità .

altre parti. Graui no lo stomaco debile, difficilmente si digeriscono. Nuoceno à vecchi, e flemmatici: sono buoni con l'aceto per i gioueni, & colerici .

Frangolino. Il frangolino è humido nel primo, & è temperato nelle qualità attive: si mangia fresco nell'inuerno, hà la carne delicata, tenera, & facile à digerirsi, & nutrisce aßai, escià ancora il coio: il suo condimento è il sugo di aranci, e pepe, l'agresto, & l'herbe odorate: putrefatto nel vino lo fa venir à noia, come l'anguilla soffocataui dentro .

Sola. Delicatissima carne hà la Solla detta da Latini solea, qual mangiava Henrico terzo Rè di Francia: & la sua carne è di facil digestione, & si accocchia co'l condimento bianco: si frige ancor con il butiro, sugo di citroni, & è tenuto il più delicato trà tutti i pesci.

Esturgeon. V'è poi l' Acipenser detto da Francesi esturgeon: pesce raro, qual s'apresenta à Signori, & Governatori di Prouincie, & è di

è di natura del salomone. & si acconcia ^{non l'Ac-} come esso: purga, & refrigera il sangue: ^{pensier.} mangiandone troppo escita nausea.

Il rhombo nasce nel mare Oceano, & so ^{Rhombo.} no di due specie, chiamati da Frācesi la li māda: & da Latini Rhombus leuis, & passer asper, siue squamosus. Et ancor vn'altro chiamato l'alimende, il qual è il te zo in bontà. S'acconciano co'l vīno, & acqua, petrosेमolo, aceto, & butiro; è cibo vsuatissimo à Parigi. Di questa forma, e lo carlet de Francesi; m̃ inferior assai di bontà di i tre sopra narrati; perche h̃ la carne bianca, & molle: & si mangia dalla inferior plebe solamente.

Il Dracon marino chiamato viue, h̃ ^{Dracon} la carne bianca, tenera, e buonissima: si ^{marino.} cuoce sopra carboni, co'l butiro, & agresto: la pontura di sua spina è mortalissima.

Il radio è di natura del pesce cappone, ^{Il radio.} incita l'appetito, è di grato sapore, & si ^{loda}

Apua.

loda assai il suo fegato: v'è poi vn pesce
domandato apua, che hà la carne lingie-
ra, molto delicata, & di facil digestione;
come ancor vn' altro più picciolo, chiama-
to da Francesi esperlan.

Chi vuol saper più à pieno la natura
de' pesci, lega il Rondoletio de piscibus,
Vlisè Aldrouādo, & il Ionio de Roma-
nis piscibus.

DEL PANE. Cap. LXIX.

Pane.

IL pane si fà di molte cose, secon-
do la necessitā delle diuerse re-
gioni. Ritene in se tal natura, qual
hà quella cosa della quale esso si fà:

Pan di formento. mà perche il formento trà tutti gl'al-
tri grani, è il principale, & più con-
forme all'humana natura; perciò il
pane, che si fà di quello, è migliore,

Sangue lodabile del pan di formento. & più lodabile de tutti; la onde il
sangue generato d'esso, è più tempe-
rato, & più lodabile de tutti, cōcio-
sia

fio, ch'esso è più de gl'altri temperato, & che si potesse generar de tutti gl'altri frutti, ò grani; benché il formen-
to sij di temperamento nel principio del primo grado, & sij ancor temperato, trà l'humido, & secco: nientedimeno il pane è più caldo; & tanto più quanto hà pigliato maggior calidità nel forno.

*Pan è più
caldo del
formen-*

Il formen-
to del quale, si deue far il pane, sia raccolto in bona regione, & si deue pigliare della miglior specie, cioè che sij ponderoso, pieno, & bē matturo, & che habbia l'esterior scorza rossigian-
te, & cerulea, e la parte di dentro sia pingue, & bianchissima, & che non sij vecchio; per-
ch'è peggiore, & di più secco nutrimento, come ancora il molto fresco, che all'hora è raccolto; pche lo genera viscoso, & flēmático: genera ostru-
zioni nel fegato, & di tutto il corpo. Sia ancora perseruato dalla poluere,

*Formen-
to lodato.*

*Nocumen-
ti del cas-
tino gra-
no.*

& tarle, & nettegiato benissimo d'ogn'altra specie de' grani.

Formento

che si con-

serua in

luoghi a-

riaosi, è mi-

gliore.

Formento

conserua-

to in luo-

ghi secchi

nelle fosse

sotterranee,

li vapori del

esser mi-

gliore.

Conserua

to ne' fos-

si esser cat-

sino.

Formento

che si con-

serua in

luoghi a-

riaosi, è mi-

gliore.

Formento

che si con-

serua in

luoghi a-

riaosi, è mi-

gliore.

Il formento, che si può conseruar in solari ariosi, & euentati, è più lodabile di quello che si repone, & si conserua sotto terra; perche li suoi vapori, sono dall'aria euentati, & so-

no conseruati nella naturale sua dispositione: mà quello che si conserua nelle fosse sotterranee, li vapori del formento misti, con le sotterranee effalationi, & soffoccati dalla otturtione delle fosse, danno mala dispositione al formento; perche hanno in se vna qualità contraria, alla vita

nostra: la onde molti nell'aprire, che si fa delle fosse, doue longo tempo il formento è restato in conserua, sono stati trouati morti; perciò si deue far il pane del più eletto formento, & mondo. E buono ancora il fare alquanto l'acqua con la quale si fa; percioche il sale rimuoue la vi-

scosità

scofità del pane. La pasta deue es-
ser ben rimenata, & ben confetta;
perche da questa tal pasta, si vende il
pan più saporito, & più lingiero, &
più conforme alla natura humana.

Pasta.

Deue ancora esser ben leuato, non
molto duro, & del suo leuato il pa-
ne douenta più raro, più lingiero,
più digestibile, & productiuo di più
lo dabil sangue.

Pan leua

so.

Artificialmente ancora secondo
ciascuna sua parte, proportionabil-
mente si cuoce: sij riposato almeno
per vn dì inanti, che'l si mangi.

Cottura.

Il pan caldo è cattiuo, & è poco
conforme alla natura. L'azimo è di
dura digestione, induce ostruttioni
del fegato, dolore di ventre, & gene-
ra la preda nelle reni, & vesica. Azi-
mo si dice ancora quello che si cuo-
ce nella padella. Il secco, antico, è
biscotto, & quel fatto di semola, ol-
tre ch'è di dura digestione, costrin-

Pan cal-
do.

Azimo.

Azimo

cotto nel-

la padella

Pan secco gone ancora il ventre. Il pan di semola è miglior, & più lodabile, che quello fatto di farina.

Pan di semola.
Pan furfuraceo. Il pan furfuraceo velocemente si digerisce, & nutrisce: ma è di più poco, & mal nutrimento. Il pan mal

Pan mal cotto. cotto, & l'azimo, e altri à quelli simili, non si confanno, se non à quelli, c'hanno robusta complessione, & fortemente s'affatticano: oltre di

Pan deue esser mondato alla crosta. ciò il pane deue esser mondato dalla superficiale crosta, ch'è troppo adusta, & di difficil digestione, & generatua di mali humori. La forma

Forma. de pani deue hauer mediocre misura, trà la grossezza, & piccolezza; per che il troppo piccolo, subito per la calidità del forno, è penetrato il calor alle parti inferiori, & intrinseche: la onde vi rimane poca medolla, & quasi tutto se ne vâ in crosta.

Crosta. La crosta per la sua troppa adustione, & essiccatione douenta la peggiore

gior parte del pane . Il pane ancor *Pan mal*
troppo grosso , mal cotto, nell'int- *cotto .*
rior parte, di necessità douenta vis-
coso ; adonche è meglio tener vna
forma mezzana, come sono li tortu-
li, al modo Napolitano, qual è loda- *Tortuli*
bile, che quasi vniformemente, il ca- *di Napoli*
lor del forno tocca, tutte le parti de'
tortuli . La minestra che si fa del pa- *Panata.*
ne leuato, & raffreddato è conuenie-
te alle riscaldagioni; pche nõ genera
ostruccioni, ne grauezza : & il mi-
glior modo di lauarlo , è ch' il mollo
del pane stij per vna notte, infuso in
acqua calda, e da poi sij alquanto la- *Pan luan*
uato in acqua fredda, & per questo *to.*
modo, la calidità, siccità, viscosità, &
qualità del fermento dal pane si ri-
muoue .

Il panico hà grande conformità *Panico.*
co'l miglio, & l'vn'el'altro, è freddo,
e secco . Di questi alcuna volta se ne
fa del pane, per carestia di formen- *Qualità.*

Miglio. to. Del resto ambi sono di poco nutrimento, & fanno stittico il ventre: mà il miglio è più conforme, in ogni cosa alla natura humana, & di questi purgati dalla loro scorza, ò vero dalle sue farine, se ne fanno minestre, che generan lodabil nutrimento, & specialmente cotto con il latte, ò carne grasse.

ANNOTATIONI.

Pane. **L** A bontà del pane, cōsiste prima che *1* sij di eletto formento, di pasta mediocremente salata, & fatta d'acqua limpida, & chiara; perche per il vitio d'essi, non resta tal volta ben conditionato, & cattiuo per la sanità: come nel Contado di Piozzaſco, & circonuicini luoghi: *2* poi vuol esser biāco, se ben alcuni vogliono, che il negro si digerischi più protamente; per la semola che v'è di dentro: mà *3* nutrisce meno che sij ancor mediocremente cotto;

cotto; perche il mal cotto è viscoso, et difficilmente si padisce, come ancor il brustollato genera colera adusta, & che sij d'vno, ò di due giorni. *Dil vesto non è cibo* 4
più necessario all'huomo, che il pane; perche si con fa molto alla natura humana, & è buono per gl'infermi cotto; perche non infiamma, nutrisce temperatamente, si digerisce commodamente, & specialmente, che sij di peso lingiero; perche è segno della sua perfetta cottura: perciò si deve elegger il formento, per far tal pane, *Formento*
che sij contumace nel romperlo, denso, pesante, di color aureo lucido, maturo di tre mesi, netto, & nato in terra medio cre grassa, ò terra forte; perche la troppa grassa, & specialmente quella troppa stercorizzata, rende gran quantità di formento; mà non così sano. *Buono.* Oltre di ciò dice *Galen.*
Galen. Galeno nel lib. att. vi. rat. che il formento, che nō ha uerà tutte le soprascritte note di fuori; mà al dentro ancora sarà flessibile, raro, & bianco, & che facē-

done farina, resta con molta semola; per-
ciò resta tal pane poi di poco nutrimento;
& riempie il stomaco d'escrementi; per-
ciò la farina non vuol esser motta all' ul-
timo; perche ritiene in se copia di semola:
non vuol esser noua; perche ritiene il ca-
lor delle molle, non di lungo tempo; per-
che resta vitiata dalla poluere, mossa, tar-
le, ò acquista mal odore.

Formento il fermento ancora, per fermentarlo,
deue esser ben conseruato, non troppo ari-
do, ne troppo fresco, & mettendone in
mediocre quantità, & che sij vna note,
ò vn giorno dentro la farina, & che la
Pasta. pasta, subito che il lenito à fatto il suo
effetto, sij ben fatta, & rimenata, & fa-
tone tortelle, ò miche: si mettano dentro
il forno, che sij mediocrementemente caldo, &
Forno. capace, per la quantità d'esso; perche es-
sendo troppo largho s'abbruscia, & troppo
stretto, non si acconcia bene.

Il forno troppo caldo ancora lo abbrus-
cia di fuori, & dentro rimane crudo: co-
me

me ancor il forno non scaldato à sufficienza, non lo cuoce à giusta perfettione.

Il modo poi di far la panatella, il più ^{Panarella} ottimo, è quello descritto dal Benzo, cotto poi col brodo di pollo, ò carne di vitella. ò vero co' l butiro, ò l'oglio, come vuol Albulcasis nelle sue dute, qual dice che l'oglio, emenda il vizio del leuito, & ciò si osserua secondo le consuetudini, & regioni.

Il pan tritto, & vn poco brustolato. ^{Pan trita} cotto co' l brodo, & aggiuntoui vn rosso d'ouo, è cibo salutifero, per gl' infermi. Del pane ancora cò l'oui. e butiro, se ne fa ^{Pan con} diuerse viuande, per i sani, & à tutti è co- ^{Pan con} ueniente. Si biasmano poi tutte le polente, tutte le paste azime, tanto in rotelle. ^{Azi ni} pani, come ancor le paste inuolte à ipastizzi; perche difficilmente si digeriscono, & opilano: se ben d'alcuni siano lodati ne' flussi del corpo.

Nuociuo il pane fatto in altro modo, & che riceui in se altri grani, come il loglio

glio, sandola (qual non hà tanta mala qualità) faue, ciceri, vccia (perche astringe, come dice Dios lib. 2. c. 141.) melle-ga, maiz, robillie, di tutte le specie, formentone; mà ancora più ne' tempi di carestie, nel quale vi mescolano diuersità, de frugii, legumi, altri grani, & radice d'herbe, le quali cose generan cattiuo pane, atio à generar varie infermità.

Pan d'orzo.

Nelle nostre Alpi mangiano alcuni il pan dorzo, al quãto asperozo, mà sano: graua lo stomaco, il suo nutrimento è poco, flussibite, flattuoso, & di natura freddo. Il Matthioli dice ch'è lodato d'alcuni per gli podagrosi. Altri vsano il pan segla, & ciò quasi tutti gl' Alpini, è di natura freddo; per esser acido, nutrisce poco, difficilmente si corrompe, & non genera mali humori; perciò gl' huomini, che l'vsano viuono per molto tempo sani, & robusti, & date alle fatiche.

Pan d'auenena.

Il pan d'Auena è vsato d'alcuni Settrionali, di raro s'usa da nostri Alpini;

&

È di poco nutrimento.

Il Maiz, detto da Piemontesi gran Maiz, turco, si mescola co'l formento per farne il pane, & è di buon nutrimento.

Il pan di melliga, miglio, zea, spelta, Pan bruriso, panico, & altre cose sopra narrate, sona ritiene le qualità d'essi, & sono di poco nutrimento.

Della farina, della melliga, maiz, miglio, formentone, & panico, acqua, butiro, & sale, se ne fa la polenta, usata da Milanese, & luoghi ciròcnicin: nutrisce mediocremēte, graua lo stomaco, opila, & difficilmēte si digerisce. In Piemonte la fāno co'l latte, & così notrisce molto.

La più celebre è la minestra di panico, e latte, qual fanno à Pauone vicino à Panunt. lu ea. Nell'Indie usano vn certo pane di farina d'vn'albero chiamato arbor farinifera. Il pan biscotto nutrisce meno dell'altro, il più lodato, è il biscotto di Pisa. Appresso à questi si lodano i biscottelli

telli fatti con la farina, rossi d'orzo, anisi, e zucchero.

DEL RISO. Cap. LXX.

- Riso.** **I**L riso, è caldo, e secco più che il formento; ma propinquo al temperamento, & è di molto nutrimento, & è di molto nutrimento, & è di molto nutrimento.
- Qualità.** to, declina alquanto alla siccità: ma cotto co'l latte, & oglio d'amandole, & zucchero, & macerato prima nell'acqua di areniola, è di maggior, & miglior nutrimento. Accresce la materia del coito, & ingrassa il corpo, & se sarà cotto co' acqua chiara, costringe il ventre.
- Virtù.**
- Uscumēti.** Il mangiarne di continuo, & il suo superfluo uso, nuoce a quelli che sono vfi hauer dolor di ventre.

ANNO TATIONI.

- Uso del riso.** **N**on si ritroua cibo più commune, in tutto il Mondo, ch' il riso, tanto usato

vsato in mare, come in terra: s' vsa cotto
 co'l brodo di capon grasso, ò vero cotto col
 latte, & è cibo che nutrisce assai. Arro-
 stito prima, & cotto in minestra, è buono
 à dyssenterici. La sua farina, con la pol-
 pa bianca di capone, & acqua rosa, lat- ^{Biāco mā}
 te, & zuctaro, & vn poco di muschio: se ^{giare.}
 ne fa vna viuanda assai vtile à tifici, he-
 tici, & consumati. La sua farina fatta ^{Virtù.}
 grossamente, biancheggia le perle, freca-
 dole con essa.

D E R O B I G L I.

Cap. LXXI.

SONO i Robigli specie de legumi, ^{Robigli.}
 quali volgarmente si chiama-
 no piselli, sono freddi nel primo, & ^{Qualità.}
 sono trà la frigidità, & siccità di me-
 diocre temperamento. Sono di pic-
 ciolo nutrimento, generan mal fan-
 gue. Nuoceno a' nerui, & non sola- ^{Nocumen}
 mente generan ventosità, come la fa ^{to.}

ua; mà mondate generan miglior nutrimento.

Il suo brodo è vtile contra la tosse, & del dolor pongitiuo nel petto.

ANNOTATIONI.

Piselli.

I Piselli si mangiano co'l suo guscio, bolliti prima, & indi acconci co'l butiro, & vn poco d'aceto, & incitano l'appetito; mà sono flatuosi. Fuori della loro guscia, si cuoceno co'l brodo ben grasso, & specie aromatiche, & non sono di troppo mal nutrimento. Quelli che sono secchi, sono come gl'altri legumi flatuosi.

*Brodo di
piselli nu-
brica il
ventre.*

Il brodo lubrica il ventre, & special-
mente, quando si prepara con l'acqua, &
oglio. Dios. nel lib. 2. c. 140 loda ancora
quelli della medica. Id siccatum iucū,
di saporis gratia conditane salia ad-
miscetur.

LA

DELLA RAPA. Cap. LXXII.

LA rapa, è calda in secondo hu- *Rapa.*
 mida nel primo, & trà l'altre
 radici, & herbe è di facil digestion, *Qualità.*
 & d'affai nutrimento, se ben che ge-
 neri molle, & flemmatica carne; per *Virtù.*
 la sua inflatione, & vètosità, la onde
 augmenta il coito, & augmenta la
 sua materia, ingrassa il corpo, & pro-
 priamente, quando si getta via l'ac-
 qua, di sua prima decottione, & si ri *Virtù.*
 cuoce nella seconda, & acquista tem-
 peranza della prima sostanza, & ge-
 nera mezzano nutrimento, trà il buo-
 no, & il male, & s'ancora la seconda
 acqua farà gietata, & recotta nella
 terza, con carne grassa, è condita cò
 buone specie, è migliore; & si rimuo-
 ue la sua ventosità. Quel'e che non *Nocumen*
 sono ben cotte, generan ventosità, *ti.*
 & ostruizioni del corpo.

La

La rapa ancora fa orinar assai, è buona contra l'ardor dell'orina, & estinguela sete.

Il naonone nutrisce poco, & è inflattivo. Dios. lib. 2. cap. 104.

ANNOTATIONI.

L A radice della rapa, è usitatissima, ne' cibi in Piemonte, & in molti luoghi di Savoia se ne troua, che pesano 50. libbre è più, se si deue dar credenza à Carolo Steffano: à noi vengono belle, & dolci à iurea, come ancor verso Liorno in Monferrato, & sono dolcissime.

Sono buone le loro foglie teneri, cotte co' l brodo grasso, & pepe, & prouocano l'orina; mà sono di poco nutrimento.

Del seme della rapa seluatica, se ne fa oglio per le lucerne, come ancor del fa'so miagro del Matthiolo, e giande.

DEL

D E L L A R U T A .

Cap. LXXIII.

SI dice, che la miglior ruta, è quella che nasce appresso al fico. La *Ruta.*
fresca è calda, & secca nel secondo; *Qualità.*
mà la secca hà queste qualità nel terzo. Il suo uso è propriamente nell'insalata: conforta la milza, il stomaco, ventre, & dissolue la sua ventosità, aiuta la digestione, & induce, l'appetito. Gioua alla strettura del petto, acuisse la vista, gioua alla paralisi, & alla freddezza de' nervi. Scazza dalia bocca l'odor dell'aglio, & delle cipolle, amazza i vermi, & rimuoue il desiderio del coito, & desicca, & taglia la sua materia. *Uso.*
Virtù.

Il suo sugo beuuto resiste à tutti i veneni, & come di sopra habbiamo detto: con la noce mangiata, è vtile nel tempo di peste, & ad ogni vene-

Li no.

*Nocumen
si.*

no . Il continuo vfarla è male , & pericoloso ; perche si deue mangiar moderatamente , & diligentemente guardargli dentro , che con essa non si mangiano certi vermicelli verdi , quali al tempo della primavera vogliono venir nelle foglie , quali per la somiglianza c'hanno con le foglie , & del suo colore , difficilmente si conoscono ; perche sono mali , & producono venenosi effetti .

ANNOTATIONI.

1^o.

L Aruta s'usa più per medicina , che per cibo , se ben alcune Donne ne fanno fritelle in mezzo il pane con l'oglio , & sale nella primavera E utile à figliuoli , per amazzar i vermi , & il simile il suo ooglio inuntandoli il ventre , & leua il suo dolore .

il seme consuma la milza , & la sperma .

DEL

DEL ROSMARINO.
Cap. LXXIV.

E' il rosmarino specie d'olibano, per l'odore dell'incenso bian- *Rosmari-*
co. Il suo vso è ne' balsamenti, ò in- *no* .
salate, ò fritelle, & per dar odor alle
carni, che si rostiscono. Il suo fior *Vso* .
si chiama anthos, & entra nelle con-
fettion cordiali. Letifica il cuore, *Virtù*.
apre l'ostruizioni del fegato, & della
milza, risolve le ventosità dell'intè-
riori, & conforta il ceruello; se per
frigidità fosse debilitato.

ANNOTATIONI.

Il rosmarino coronario, s'vsa più per *Rosmari-*
condimento che per alimento, & del *no* .
suo fiore, se ne fa conserua, qual gioua
alli affetti del cerebro, & stomaco fred-
di, & conforta il cuore, & aiuta la dige-
stione

Flione, e cōforta le parti nernose: la onde di questo fiore, se ne fà il mel Anthosatio, qual gioua grandemente à preparar gl'humori freddi. Vtili sono ancor ne' condimenti le foglie di lauro, & thymo, & hanno l'istesse qualità.

DEL SPINACCHIO.

Cap. LXXV.

Spinacchio.

IL Spinacchio è freddo, & humido nel primo: se ben ch'alcuni dicano, che declini al temperamento: *Virtù.* ha virtù lauatiua, & astersiua, & refrattiua della colera, sono conuenienti alla gola, all'asprezza dell'aspra arteria, al petto, al polmone, al fegato, & al stomaco. Sono di buon nutrimento, & sono migliori, che l'Atriplici. Giouano propriamente à colerici, & sanguinei.

AN-

ANNOTATIONI.

NOn erano conosciuti, gli spinacchi i spinac-
 appresso gl'antichi, se ben conten chij.
 di il Manardo, che l'altriplice, & spi-
 nacchio siano le cryssolachane, de' Greci. *Atriplice*
 Ilche come dice il Matthioli, può esser ve-
 ro, nell'altriplici; mà non già ne' spinac-
 chij, che sempre verdegiano.

Nel Piemonte si mangiano tutta la
 Primavera, & massime nella quadrage-
 sima, acconci con l'oglio, ò vero con buti-
 ro, facendone diuerse viuande, hor cotti
 nell'acqua, hor da se soli nella padella;
 per esser assai humidi, & il correttiuo di
 sua humidità, è il pepe, & zenzero. Sono *Virtù.*
 ancor vtili all'ardor dell'orina, & lubri-
 cano il ventre, & il suo superfluo vso
 incita nausea, & alcuna volta vomito,
 come pur fà l'altriplice e lito: & è ancor *Atriplice*
 flatuoso.

DEL SENATIONE.

Cap. LXXVI.

*Senatione**Loco.**Nomi.**Virtù.*

IL Senatione il quale possiamo
vsar nell'insalata, & minestre, na-
scono nelle fredde, crude, & stagnan-
ti acque, & alcuni li domandano pe-
uer d'acqua, altri cruca d'acqua, ò la-
uari, ò crescione. Hanno virtù cal-
da, e secca, & fanno ben orinare; &
purgano la vesicca dalle arenelle, &
rompono la pietra.

ANNOTATIONI.

CHiamo il senatione quì, il sio del
Matthioli, il quale è il volgar cre-
scione de' Piemontesi, qual s'vsar tutto
l'inverno per l'insalate: Mà il senatione
di Dios. è l'Herygevon de Greci, da Piemō
tesi chiamato dalla voce Francesa senes-
son, ò vero semenxon, & nasce da se co-
pioso.

piofo ne gl' horti: utile à maturarli abseſſi, rebelli à venir à ſupputatione, impiaſtrato co'l butiro, & ſongia di porco, & non l' uſano per alimento. S' uſa ancor nelle parti di Vercelli, vicino al Monſerrato (maſſime à Creſcentino, così chiamato dalla copia de' Creſcioni, che vi naſcono: fortificato dal Sereniſſ. Duca Carlo Emanuel di Sauoia: per reſiſter à Spagnuoli, quali dell' anno 1616. tentarono due volte di prenderlo.) Vna ſpecie de' creſcioni chiamata dal Matthioli, *Sium ſum. verum*, & dà eſſi canuſchia, nell' inſalate, & hà l' iſteſſe qualità dell' altro ſio, (chiamato ſio volgare, del Matth. oli:) mà è più aromatico & più caldo d' eſſo. Uſano ancora nella Primavera, le foglie tenerelle della *lyſſimachia ſiliquoſa*, d' uero ſalicaria, dalle foglie de' ſalici ſimili, la onde in Piobes, l' inno, Carignano, & vicini luoghi, che l' uſano la chiamano ſaleſſetti, cioè piccioli ſalici, qual non è ingrata, refrigerà, & aſtringe: ancora vien

Lyſſima-
chia.

Schyma-
ia.

*Angal-
lide.
acquatica*

*vsata l'angallide acquatica del Lobellio,
nell'inuerno per l'insalata, chiamata
dal Dodoneo cepæa, & sium dal Fu-
chbio, & l'vsano molto in Torino, chia-
mato d'essi fauazzo, & hà l'istesse qua-
lità del crescione, & giona al mal scor-
buto.*

*Raffano.
seluatico.*

*S'vsano ancor le ponte del raffano sel-
uatico, quando sono tenerelle, & rompo-
no la pietra, & scacciano l'orina, & è
più potente ch' il raffano domestico.*

*Raponcol-
lo.*

*Sono poi tenuti per delitie nell'insala-
te da grandi, i piccioli raponcoli, quali si
mangiano la quadragesima: sono caldi,
& humidi nel secondo, sono vn poco dif-
ficili al padre; mà non grauanò troppo
il stomaco, se prima serano cotti nell'ac-
qua: hanno le facoltà del raffano.*

Cingidio.

*Dios. nel lib. 2. cap. 130. loda ancor il
cingidio cotto, è crudo mangiato, per lo
stomaco, & muoue l'orine. Dice ancora
che il scandice mangiato cotto, è crudo,
esser vtile allo stomaco, & ventre; & il
simile*

simile la caucalide : qual dice che muoue l'orina . *Caucalide .*

D E L S P A R A G O .

Cap. LXXVII.

SONO l'asparagi, caldi, & humidi *Asparagi*
 nel primo: se ben vogliano alcu-
 ni, che si accostino vicino al tempe-
 ramento, è trà l'altre herbe, il più na-
 trituiuo: augmēta la materia del coi-
 to; lubrica il ventre, & mitiga il suo
 dolore, scalda le reni, & la vesicca:
 purga le renelle, prouoca l'orina in *Virtù.*
 modo tale, ch'il suo troppo vso, la fa
 spezzare de' sparagi. Apre l'ostreuttio-
 ni del fegato, & della milza, & del-
 l'interiori, & non sono molto con-
 grui al stomaco, & alcuna volta
 inducono abhominatiōe del ci-
 bo.

ANNOTATIONI.

*Asparagi
tempera-
ti.*

Sono tenuti i sparagi temperati, come ancor è la gramegna, adianto, & simili; perciò i Medici l'usano in tutti gli affetti interni, causati di qual si voglia humore; perche doue bisogna aprire, aprono, & leuano le ostruioni senza manifesto calore, & doue bisogna astringer di uertono la causa morbifica per le orine. Simeon Sethi author trà Greci, il più moderno, dice che i sparagi nutriscono quasi, come le carni di gallina: si mangiano cotti con l'acqua, & s'acconciano co' l'butiro, & vn poco d'aceto, & pepe, altri con l'aceto solo. Altri li mangiano cotti co' il brodo di carni, & vn poco di pepe.

*Simeon
Sethi.*

I più saporiti sono quelli de gl'horti, & giardini, quali vengono per industria grossi, & li seluatici quali abbondantissimi sono nelle campagne di Piemonte, massime di Murello, & ne' prati vicini

ni

ni al Pò, massime à Verna: sono più diuretici.

V'sano ancor in Pi monte, di mangiar certi asparagi, massime vicino à Ruoli, et Ornito ga à Torino, che non sono altro ch'vn spe- lon. cie di ornithogalen, & non sono di buon sugo, sono flatuosi, & incitano il coito. Dios nel lib. 2. c. 136. così dice de' l'ornithogalo, radix bulbosa cruda, & cocta manditur.

Il simil modo de' sparagi, si sogliono mangiar quei di Malua teneri, & mitigano l'ardor dell'orina; mà si reprime la sua troppa viscidità co'l pepe, & sale: Malua. nuoceno al stomaco, & si de uono mangiar inanti pasto.

Lodatiissimi sono le parte tenerelle, nella Primavera de' lupuli, calde, & humide: & purificano il sangue, & aprono l'opilation del fegato, & della milza, & sono caldi nel secondo: s'accon- Lupuli. ciano come gl'altri asparagi.

Dios. nel lib. 2. c. 135. dice che l'orobanchè

Orlaban- che si māgiano, come gli sparagi cotti, co-
che. me ancora crudi; perc'ò bisogna, che sia-
Rusco. no pianta differente dal nostro. Il simile
 le ponte tenerelle del Rusco.

SENAPA. Cap. LXXVIII.

Vso. **V** Siamo la senapa, in mostarda,
 & sapor, è calda, & secca in
Virtù. fin del principio del quarto grado.
 Gioua alla tosse antica, & all'asperita
 del petto, taglia la flemma, & vis-
 cosi humori: mondifica l'humidità,
 che sono nella testa. Alcuni dicono
 che da quella si mondifica l'intellet-
 to, e per sua calidità incita il coito.

ANNOTATIONI.

Senapa **S**l mangia quasi tutto l'Autunno, &
corretti. nell'inuerno la senapa, acconcia con
 la mostarda, la quale li reprime la sua
 acutezza, che non offenda. La picciola ne
 vien

vien in quantità in Centalle, Marchesato di Saluzzo, & ne mandano in diuerse parti. Si biasma la negra seluatica, grossa, qual amareggia, detta Arossene da Piemontesi. Hà ancor simil qualità il seme di nasturtio, i blasfi, & napi. La bianca senapa, e più per vso de ornamento per le donne, che per medicina, e cibo.

SEMENZA DELLA CANAPA.
P.A. Cap. LXXIX.

DEl seme della canapa, si pista artificialemente, & se ne fa vna massa, à modo di pillule, grande re-
dutta, & si conserua buono tempo,
d'onde in alcune regioni se ne fa mi-
nestra, che molto scalda: graua il ca-
po, nuoce al stomaco, il suo vso non
è lodato.

Seme di
canapa.

Non men

ANNOTATIONI.

Canapa. **I**l seme di canapa, è dolce, & saporoso; ma non s'usa in Italia. Questo seme fu mangiato da Teutonici l'anno 1617. Le sue foglie poluerizzate, & tolte per bocca, fanno più dolce, & meno torbolenta l'ebriachezza; perciò non è maraviglia, se le ponte, & semi erano mangiate da
Vini. detti; soliti ad ebriarsi. Dice Plinio, Galeno, & Dioscoride, che usato dissipa i flat; perciò estingue la genitura.

Il Matthioli dice, che fa il contrario nelle galline; perchè le rende più feconde. Mangiato il seme largamente genera delirio.

DEL SALE. Cap. LXXX.

Sale di due sorte. **I**l sale tanto minerale, come artificiale, è ritrovato appresso l'acqua sale; perchè è di molte maniere,

re, quanto è più falso, tanto più è caldo: induce appetito, & per quello il stomaco piglia, più volentieri il cibo, la onde la digestione si fa migliore; conciosia che il sale di sua natura aguzza la digestione, taglia la flemma, è crudi humori, & li perferua da putrefattione. Bisogna cō moderanza vsar il sale. La gran quantità, è più conferente, à flemmatici, & la minore alli colerici. *Piriu.*

ANNOTATIONI.

Il sale petreo si ritroua in Calabria, *Sal petreo.*
 & in è molto vsato, come ancor in molti luoghi il Gēmeo, qual è puro, limpido, & più celebre nella medicina. L'artificial si porta di Francia: cioè di Heres. *Gemmeo. Francia.*
 Isole nel mediterraneo, da Berra, altre volte del Serenissimo Duca di Sauoia, restituita al Rè di Francia.

Sal di Spa.
 Il più lodato di questi, è il rosso, quagna, si por-

Si porta d'Heniza di Spagna à noi.

In Sauoia, & nella Borgogna, fanno poi il sale di acque thermali salse, & è assai buono. Varie altre sorti di sale ritrouo nelli Antidoti di Nicolao Alessandrino, i quali sono incogniti à noi.

La sale poi se ben sij essicante ingrossa; perche conduce l'alimento alle parti del nostro corpo, & consuma le parti escrementitie, proibisce la putrefactione de gl'humori, irrita con la sua salsedine, la facoltà espultrice, & con la sua siccità roborata retentrice. Fa che l'acque thermali passano più presto, & è utilissimo per il viuer humano: perciò l'Aethyopi lo spendono in luogo di moneta, come ancor il pepe: ingrossa ancor e peccore, le rende fecode, & fa che habbino più copia di lane, & douenta più saporito.

SEMOLA. Cap. LXXXI.

LA più lodabil semola, è quella *Semola.* fatta di formento, & si fa così si laua prima il formento bene, & doppo si secca, & seccato si rompe in parti grosse, & si frangie con la mola, & da poi si tritura in parte più minute, in modo che quasi ritiene il mezzo trà lo sariocelo, & il fiore della farina, & di quella habbiamo detto di sopra, che è miglior pane, che quello fatto di farina. La minestra di semola è di maggior, & miglior nutrimento, che l'amido, o altra specie di farina.

Pan di semola lodabile.

Estingue il calore, e la sete. Gioua a quelli che sono di fegato caldo; mà più refreda la semola d'orzo. *Virid.*

ANNOTATIONI.

LA semola di formento, si porta à noi di Sicilia, Sardinia, & Genova; pe che i formenti di Sicilia sono più bianchi, & più grossi di quei del Piemonte, Monferrato, & Lombardia. La semola acconcia, come mostra il Benzo, è usitatissima per il Piemonte à gl'infermi; mà quella fatta d'orzo non s'usa; mà ben l'orzo mondo, ò d'avena, che si domanda aueno purgata, ò gruz d'avena, come la domadano gl'Alpini. Chiamano ancora li Piemontesi semola, il seme del Blito rosso, grande; mà non s'ò con qual ragione, se non dalla somiglianza del seme, qual hà con la semola ordinaria, che si vende nelle speçarie.

Blito.

Il Blito Bianco maggiore, & il rosso seluatico d'alcuni vien mangiato, bollito, & gettato via la prima acqua si cuoce nella seconda, & specialmente i loro forcoli

for coli teneri, & così l'vſano acconci con
 oglio, & aceto, per vſo d'alimento; mà
 moueno nauſea, & ſono di cattiuo ſugo,
 & ſono quaſi dell' iſteſſa qualità, ch'è
 l' *Atriplice*.

D E L L A S A L V I A.
Cap. LXXXII.

SE ben vi ſiano di due ſorte di ſal *Saluia.*
 uia domeſtica, & ſclueſtre, nien
 tedimenò habbiamo in vſo ſola
 domeſtica, ne' cibi, & è di ſecco tem
 peramento, nel ſecondo grado.

La ſaluia conforta il ceruello, li *Virtù.*
 nerui, lo ſtomaco, è riſolutiua delle
 ventofità, & apperitiua dell'oſtrut
 tioni. Alcuni ſono ch'ingiuiſtamen
 te biaſmano la *Saluia*; percioche
 d'eſſa ſi generan li roſpi; quali ſono *Roſpi na-*
 animali venenòſi, & queſto è; he la *ſcono ap-*
Saluia hà molti rami, pieni di foglie *preſſo la*
 rugoſe, & groſſe, che fanno molt'om- *ſaluia.*

bra nell'estate, sotto la quale li rospi
volontieri ricorrenno; per la qual co-
sa gl'ortolani esperti piantano la ru-
ta appresso alla Salvia , dalla qual
ogni velenoso animale fugge.

ANNOTATIONI.

Salvia
perche co
si si chia-
mi. **S**i chiama *Salvia*, non dalla salute,
che porta à corpi humani ; ma per-
che posta nelle viuande, in difetto di sa-
le, supplisse in suo luogo : Come fanno in
Piemonte , che la mettono in tutti i legu-
mi , & nelli saporetti : ne fanno ancora
fritelle, come del rosmarino, inuolte nella
pulte fatta di farina, & cotte nell'oglio.

Salvia
rossa. Ne' paesi Settentrionali vicini al
mare , se ne ritroua della rossa , massime
nell'inghilterra , & in Candia di quella
che hà le bacche, la quale è molto odora-
ta, & al gusto è suaue.

Salvia
baccifera La conserua de' fiori, è buona alli af-
fetti freddi, & massime alle Donne.

PLAN.

PIANTE, O MESSE
dal Benzo.

LA betonica è usata dal Castor Durā *Betonica.*
te ne' cibi, & à noi in Piemonte
s'usa solo per medicina, ò vero d'alcu-
ni è tolta, & si fa cuocer ne' brodi di car-
ne per darlo à deboli, che patiscono infer-
mità fiedde della testa, e nervi: s'usano
le loro foglie tanto fresche, come sec-
che, come ancora i fiori suoi: il sugo del-
le foglie pigliato al peso di tre onze, ò
vero quattro purga, & gioua a' gottosi:
la sua radice fa vomito: & il suo fiore *Virtù.*
consorta il capo, & tutte le giunture: ve-
di Antonio Musa de viribus bettoni-
cæ. Il suo sale fa tutti gli effetti del-
l'istessa herba: se ne fa ancora vino, co-
me si fa dell'assenzio, per li sopradetti
affetti.

Il frutto dell' Arbutto, ò vero delle ce-
rase marine: sono acerbi, astringenti: *Arbutto.*

offendono il stomaco, & la testa; perciò se ne mangia poco; perche offendono. L'acqua destillata è buono perservatiuo contro la peste, pigliandone al peso di tre onze, con la poluer dell'ossa del cuor del ceruo.

Carobolle

Le carobole si danno à mulli, & v'è nè in copia in Villa-frāca di Prouenza, & questo è forsi il maggior reddito di quel luogo, & il suo decotto è g ouenol, per la destillation del catarro sottile, come referisce il Montano ne' suoi Consigli, & destillate mētre sono ancora verde, quell'acqua, che se ne caua è buonissima, e perfettissima per restringer la natura delle Donne.

Virin.

Et dicono, che del melle, ò sia liquore delle carobole cauato d'esse essiccate, ne condiscono il gengeno, mirobolani, & noci moscate; mà gli Portughesi sogliono condir dette cose co'l zuccaro, & melle, & le mandano à noi così fresche. Del resto ancora fresche mouono il corpo,

po, & la loro decoctione gioua alla tosse, sono di cattiuu digestione, & di cattiuo nutrimento.

Della cedronella, ò sù citronella, ò chal Kalta, ò ta de gl'horti, s'vsano i suoi fiori, buoni ce tronella confortar il cuore: giouano alla matrice, & alcuni vsano le foglie nell'insalate: hanno virtù balsamica; perciò sono chiamati fiori d'ogni mese; perchè si conseruano senza patir ingiuria alcuna d'aria intate tutto l'anno, & fioriscono ogni mese. L'oglio suo è buono alle passion de' nerui.

Gli corgnelli, ò cornalli sono freddi, Corgnelli & astringenti: sono di poco nutrimento, i più lodati sono i grossi, & negri ben maturi. Conseriscono a tutti i flussi del ventre, come fanno le sorbe, prune seluatiche, & simili: conditi si danno a febricitanti.

Il Dragoncello hortense, ò sia drago Dragoncello. ne è caldo nel principio del terzo, & secondo nel primo: si mangiano le sue ponde

teneri nel principio del pasto, p aguzzar l'appetito, si mette nelle false, & nell'insalate: augmenta il coito, conforta lo stomaco, & la testa, taglia la flemma: perscrua l'huomo dalla peste. La sua decoctione gioua a' dolori de' denti, & gengiue, riscalda il fegato, e assottiglia il sangue; perciò nuoce à colerici, & sanguigni, & gioua à vecchi, & flemmatici: vsano ancor alcuni la ptarmica del Matthioli nell'insalate, & è di calda natura.

Bacillie.

Il finocchio marino, detto da noi Piemontesi Bassiglie sono di due specie, la più rsata è la prima del Matthioli, è calda, & secca nel terzo grado, & desicca, & astringe: si mangia cruda nell'insalate: & accoccia come i capari, con aceto, conforta il stomato, il fegato, & le reni, muoue l'orine, infiamma il sangue, conuiene à vecchi, & nuoce à giouani. Di simil natura, è l'altro crythmo detto pastinaca marina, & è il 4. del Matthioli.

Le solcerache, ò sia loto: e constretti-
uo, si mangiano fresche, & non secche,
& giouano al stomaco.

La mercorella tanto maschio, come la *Mercorel-*
femina non s'rsa eccetto ne' brodi per *la.*
soluer il corpo specialmente cotta con l'o-
glio, & sale, ò mangiata con l'aceto: nuo-
ce, & debilita lo stomaco, & le viscere:
s'rsa il suo melle ne' seruiciali, il simile
fà la cynocrambe.

I mirabolani si portano conditi dal- *Mirabola*
l'Indie Orientali, i manchi solutini sono *ni.*
gli emblici, e poi gli kebuli, & si danno
inarti al pasto conditi, per chi patisse ve-
laxation di stomaco, e venire: si portano
ancor conditi, i bellerici di facoltà simili
a' kebuli: di rado si vegono conditi, i citri-
ni: & indi nuoceno à chi patisse d'epila-
tion di fegato, e milza: chiamano in Pie-
monte mirabolani certi pruni simili al-
la loro falezza, & hanno virtù dell'al-
tri pruni.

La noce d'India è calda nel secondo, *Noce d'In-*
dì.
humid.

humida nel primo: si lodano le fresche, & quelle di Portogallo se ne fa oglio, & condimenti per l'augmento della sperma, & per far feconde le Donne: Giouano alla tosse, vagliono al petto, alla rancedine co'l inlepinubino: la polpa ingrassa, è buona à dolori colici, à paitisie, al mal caduco, al tremore, à tutte l'infermità de nervi: il liquor di dentro mitiga il dolore delle morici, & delle podagre, & le gomme galiche: il Durando dice, che cotta dentro una gallina con pignoli, & pistacchi, & cancella: mangiandosi poi il tutto fa ingrassare i magri, aggraua lo stomaco, quantunque non generi cattiuo nutrimento. Si mangiano cotte con buone carni.

*frutto del
faggio.*

il frutto del faggio, detto orbache, hanno in se qualche caldità, & sono astringenti: la sua animella è dolce, & di grato sapore, massime a' ghiris: la più lodata è la fresca. Dice il Durando, che i nocioli del faggio mitigano i dolori delle reni,

reni, & cauano fuori le pietre, & le renelle: de i frutti s'ingrassano i porchi, & altri animali, & molti si sono sostentati con detti frutti ne gl'assedij, & i sforzi, vègono à schiere insegnati dalla natura, à passersi nelle selue, con detti frutti: sono astringenti, & fanno stitico il corpo.

Il frutto della giande di spagna del- Giande
l' illice, ò Ilex, sono quasi di simil quali- di spagna
tà.

I pistacchi sono caldi, e secchi, nel Pistacchi
secondo grado. I più buoni sono i grandi, & c'hanno odor di terebinto, del quale sono vna specie. I più lodati ancora sono quelli, che son colti da gl'alberi vecchi, & che siano freschi, & verdegianti, & sono migliori dell'amandole. Gionano al fegato, incitano venere, purgano il petto, & le reni, celebri sono ancor al stomaco, & lo confortano, & proibiscono la nausea: beuuti co'l vino giouano à morsi de' serpenti, ingrassano molto: sono buoni per i vecchi, & per i
flem.

flummatici, & cattivi per i gioueni.

Origano. Oltre le predette piante, si sogliono mangiar in Piemonte, il volgar origano ne' condimenti, come ne' sanguinazzi di porco, & anchiodo, & altre viuande: Giona alle passioni fredde delle viscere naturali, della matrice, & intestini, aiuta alla digestione; perciò se ne mette nella poluer digestina: sono di simil natura

Repitella l'altre specie d'origano, trago-origano, ne

Pulegio pitella, & pulegio, & a' alcuni ancora il

Serpillo. serpillio si mangia, aggiunto nelle herbe,

& fa l'aceto forte: la poluer di sature-

Sature-gia s'usa ancora dalle Donne, per le pas-

gia. sioni fredde, & per leuar l'ostruccion di

tutto il corpo. V'sano poi la Primaucra le

Arthem Donne; per l'affetti della matrice, l'arthe

fia. mista nell'herbette, & torte, come anco-

Mieta grera la menta greca, della quale ne metto-

ca. no ancora nelle fritelle, fatte con gl'oui:

Valeria-Il simil s'v'sano per detti affetti con l'her

na. be la valeriana: come ancora l'ortica te-

Ortica. nerella, per gl'affetti del petto, & mouer

l'orina

l'orina, & la bellide, che gioua a' nerui. *Bellide*

I fiori di Primavera, & delle viole *Primauera*
s'vsa tal volta nell'insalata: la pimpi. *12 viole*
nella s'rsa nell'insalate, & si macera *pimpinella*
nel vino, & rallegra il cuore.

Il coronopo, o sia corno di ceruo vsasi
ancora, & è buono alla passion celiaca. *Coronopo.*
Vsasi da gregari il lepidio di Paulo nelle *Lepidia.*
riuande, e fritelle, qual è di natura cal-
do nel terzo, & s'vsa d'essi in vece di pe-
pe, & chiamasi herba peuerella, buona
alle sciatiche, come l'Irion, & l'iberi le,
come dice ancora Dioscoride, ch'i Capado-
ci: vsauano nella ptisana la draba in luo-
go di pepe vedi nel lib 2. cap 148. Altri
poi hò veduto, che mägianano ne' la Pri-
mauera il ranoncolo, secondo de' pratti, *Ranoncu-*
senza alcuna offesa, & il simile le foglie *lo Laparo*
del gran tapato, o del rhaba: baro de' mo-
nachi; mà non sono lodeuoli: perche ge-
neran cattiuo sugo.

Altri fanno bollir' quelle picciole te-
ste, piramidali, bianche dell'equisetto, *Equiseto.*
detto

detto da Piemontesi scioglino, acconci in vari modi, & sono astringenti. V'sasi ancora le foglie dell' *Alfine*, ò sia *morsus galline*, qual refrigerera sommamente, & è di poco nutrimento.

Mellissa. La mellissa si v'sa tenerella nell'insalate, & rallegra sommamente il cuore: mangiata con la menta, conforta lo stomaco.

Terebintho. Il frutto del terebinto, si mangiava nel tempo di Dioscoride, come recita nel lib. 1. cap. 76. & dice che il frutto è buono à mangiare; mà che nuoce al stomaco, scalda, muoue l'orine, incita venere, & beuuto co'l vino gioua al morso del falan- gio. Il *Rapuoiso* dice che questi frutti sono simili à gli pistacchi.

Secacul. In Palestina v'sano le radici del legittimo *secacul*, come fanno in Europa del fessaro, & hà le facoltà della pastinaca. Dicono esser di simil natura l'eringio, & il poligonato, ò sia sigillo di Salomone, quali si mangiano conditi.

Si usano ancora i frutti del sicomoro, Sicomoro
 qual vien tre, ò quattro volte l'anno alle
 caudici dell'albero, & si feriscono con
 l'ongia, e coltello per farli maturare, si
 mangiano dalla vil plebe, come ancor in
 t'èpo di carestia, sono di pochissimi nutri-
 mento, & inimici a stomaco. Di simil
 natura sono i frutti del fico-Cyprio.

La grana del ginepro se ben Dioscoridi Ginepro.
 ca, che sono dolci nel mangiarle: niente-
 dimeno s'usano più per medicina, che
 per nutrimento, scaldano lo stomaco, &
 il petto.

Dice ancora Dioscoridi nel citato loco à ca- Sumach.
 pi 124. che il frutto del Sumach, si spar-
 gea sopra le viuande, per quei che pati-
 scono la passion celiaca, & la dysenteria.
 Come ancora à capi 128. dice, che il frut-
 to del myrto tanto fresco, come secco da- myrtho.
 to ne' cibi, esser utile à cui spura il san-
 gue, & alle rosioni della vesica.

Dice poi, che il frutto del Loto albe Loto.
 ro, è grosso vn poco più del pepe, dolce e
 grato

grato ne' cibi: che non graua lo stomaco, & che astringe il ventre.

Nel giardino dell' Eccellentiss. Alessandro Medico in Vercelli, vi sono gran quantità d'alberi del loto, che sono molto dolci, & si maturano nel fin dell' Autunno: sono detti frutti quasi simili a' *sebesten*.

Lascerpi.
133.

Scrive Dioscoride nel lib. 2. c. 76. che usauano ancora gl' antichi il *lascerpitio*: co-
si dicēdo *Cyrenaicus*, cū quis degustarit, humorem toto corpore ciet blandissimo odore, adeò vt ne os quidem gustanti, nisi paululū spiret: & della sua radice così disse. *Radix exscafacit: in cibus egrè concoquitur, vesicæ noxia.*

Assa.

Scrive ancora il *Garcias*, che gl' sacerdoti dell' Indie Orientali, purgano l' *Assa* in tal maniera, che l' usano per condimento principale in tutti i cibi, & il *Clusio* dice, che vn Rè Indiano la domandaua cibo de' Dei.

In

In Verona sono vsitatissimi i Dolzolini, c'hanno sapor di castagne, chiamati *Dolzolini* *trasi-dolce*, il quale è vn cypero escolëto, & di dette radici contuse, & macerate nel buon brodo di carne, & indi spremute per vn pãno di lino, se ne fà rna beuã da buona per le passioni del polmone, & del petto, & gioua grandamente alla tosse: questo ancora gioua all'ardor dell'orina, & ancora alla dysenteria; cotte le carni nell'acqua ferrata prima. Alcuni sono di pauer che l'vso di queste radici sia gioueuole per incitar l'vso venereo.

Ritroua ancora, che non si sà il certo che cosa sia il *Bulbus esculentus* di *Diosc.* tanto celebrato nelle viuande; perche nutrisce molto, & incita venere, la onde scrisse Martiale.

*Bulbus
esculēsus*

Cum sit annus coniuux, & sint tibi mortua membra.

Nil aliud Bulbis, quàm satur esse potes.

Perciò cõcludo, che per il Bulbo escul-

LI

lento

lento, & domestico habbiano gl' antichi
inteso varie sorti di piante: de i seluati-
ci v'è ne sono di molte specie, trà le qua-
li il maggiore del Dodoneo, & ancora il
suo minore chiamato *Hyacinthus* dal
Matthiolo intendo, che si mangiano cot-
ti in certe parti della Grecia, & nell' A-
puglia: mà in Piemonte non si mangia-
no alcuna specie di Hyacinto; ne tampoco
l'asphodelo di Galeno, qual scriue nel lib.
de *Aliment. facultatibus*, ne tampoco le
radici di Narciso, & Tulippe, qual inten-
do che sono mangiate d'alcuni.

Satyriani Gli satyrioni, & i testicoli di cane di
tutte le specie, non s'vsano eccetto
conditi, per i debili, smagriti, &
perchi desidera vsar assai il coito; perche
confortano le membra spermatiche, &
augmenta la materia del coito: l'eryngio
si condisce ancora per questo effetto.

Al contrario poi fanno molti altri,
& massime nell'estate, che mangiano il
seme de' papaueri bianchi, per reprimer

vene.

venere, & per conciliar il sonno, & si mangiano freschi: il suo latte mitiga l'ardor dell'orina, & l'infiamaggion della matrice, & il suo oglio gioua al rossor della faccia.

L'vmbelle, ò capitelli della Carlina, Carlina. detta dal Matthiolo chamelcone bianco, & da nostri Alpini chiardosse: si nettano dalle horride spine, & fiori, & si piglia la parte di mezzo tagliandola in fette, come si fanno delle rape, & da esse ne resuda vn liquore lacteo, lento, & tenace, che à pena si può leuarsi, & detti ecchini così tagliati, si cuoceno nel buon brodo, & si mangiano, & sono molto soani al gusto, & più soani assai di quelli de carchiosi, & eardi, & questa viuanda è assai commendata alla tauola di S. A. Sereniss. di Sauiua: si mangiano ancor accenci in varij modi, cioè col butiro, sale, & pepe, & così essendo di continuo mangiato questo echino, & che non fa alcun dāno suo liquore chiamato goma

Ixia da Greci *venenata*, si deue concluder, che i nostri de gl' *Alpi* sono innocenti; mà quei di *Grecia*, ò che sono mortali, ò vero che la conditura, & il fuoco gli correggono la mala loro qualità. La radice s'usa contro la peste, & morbi maligni, & per amazzar i vermi à figliuolini; se ben sia dolce. Amazza i cani, & i porci, come ancor i ratti.

Pianta massima. Le ombelle della pianta massima tenerelle, s'acconciano ancora in simil maniera: sono però di poco nutrimento.

Barba di becco. La barba di becco, detta da Piemontesi *barbaboe*, è mangiata da figliuoli Piemontesi; mentre che hà il suo sorcolo tenerello, & ancora cotti s'acconciano, come i sparagi, è di sapore dolce, & Theophrasto la numera nel lib. 7. cap. 7. dell'hist. delle piante nel numero dell'herbe, che si mangiano. È calda, & humida temperatamente. Alcuni hanno pensato, che habbia l'istesse facoltà della scorzone-
Scorzone ra. ra di spagna, la quale resiste à veneni,

&

Et morsi de serpenti venenati, Et si condisce la sua radice, per questo effetto: v^sano hoggidì in Picmòte nell'insalata nell'inuerno, la radice di sassifica, cotta, *Sassifica*. come si fà la radice di cicorea, Et è dolce, Et molto dellicata, Et hà le virtù della barba di becco: ancora questa vien tolta d'alcuni per la scorzonera, Et così la spendono per tale i Medici d'Asti, Et il Signor Conte di Luserna, Et l'acqua fà effetti mirabili. Della barba di becco così scriue Dios. nel lib. 2. cap. 136. *Herba esui apta est.*

Nell'Italia s'vsa ancorail melantio, *Melantio* d' sia nigella odorata, Et massime la citrina ne' condimenti, Et nelle placentule, che si fanno di pasta, acciongendoui della senapa: è calda, e secca nel terzo ordine, Et aiuta que che difficilmente spirano.

La faua d'Egitto è à noi incognita, e quella depinta dal Matthiolo, non si sà che cosa sia: poiche essa è depinta col fu- Faua d'Egitto.

sto carigo de' frutti, ilche nega il Bello-
nio, dicendo d'hauer visto nell'Egitto la
colocasìa, chiamata faua d'Egitto, &
non hauer mai potuto ritrouar alcuno
(se benche vi nasca in copia in quelle
parti) seme, ne frutto, anzi domandato
al Cayro alli habitanti di questo frutto
dice, che si rissero di tal domanda.

Mà pur molti Greci fanno mentione
di detta faua, & Aëtio la domanda cibo-
rion. Il Clusio dice hauerla ancor veduta
in Spagna; mà senza frutto: in somma
ritrouo, che la Colocasìa, & l'Aro di Egi-
to esser tutto vna cosa istessa, come anco-
ra il loto de gli Aegiptij, la cui radice di-
ce Theoprasio, che si domanda Corsium:
mà lasciando queste diuersità d'opinioni
da banda, dico che la colocasìa si mangia
in quelle parti cotta, e cruda, & in quasi
tutte le viuande, come facciamo noi le
rape, & è di gratissimo sapore: nutrisce
assai la colocasìa, & è gratissima allo sto-
maco; mà difficilmente si purgano; per
esser

Ciborion

Corsium

Colocasìa

esser astringenti: sono anco flatuose.

In alcuni luoghi ancora si mangia, come dice Dioscoride la radice dell' Aron, *Aron.*
 & le foglie si condisciono nell' aceto. In Cirene dice Galeno, che questa radice non *Galeno.*
 hà niente d'acrimonia, anzi si mangia, come à noi le rape cotte, in alcuni altri luoghi si mangia prima cotta in due acque; per esser vn poco più acre, & dicono che la femina è più buona, che il maschio per esser questa più dura, & più difficile à digerire, come vuol Plinio.

In Italia, & in tutta l' Europa hà tanta acrimonia, che non si vsa, se non per vso di medicina. Dice ancora Diosc. nel l. b. I. cap. 98 che gli Egiptij vsauano mastigar la radice del papyro, ingiotendo il *Papyro.*
 sugo solamente, & gestauano via il resto.

Gli palmiti si mandano all' Altezza Palmisi. Sereniss. di Saffoia bianchi, e tenerelli: & sono di due specie, l'vni nascono tenerelli appresso alle palme humili nella riuiera

di Genoua, & sono di forma rotonda. cir-
conuoluti di varij inuolucris, di fuori ca-
pillari, e duri: mà all' indentro bianchi, e
tenerelli, & si mangiano crud', come si
fanno i tartusol', & carciofi, e cardi co'l
sale, & pepe, & sono di natura tempera-
ta: mà vn poco difficili al digerire, gli
più teneri sono saporitissimi.

*Ceflaglio-
ni.*

La seconda specie sono, i Cefaglioni
di Sicilia, & delle mareme di Siena voce
corrotta da Greci ἐχέφαλιν, come anco-
ra Serapione Cefilionem, & hanno l'istef-
se qualità.

Bardana.

I cauli teneri della bardana, si mägia-
no mondati dalla prima scorza amara
co'l sale e pepe. Scaldano nel secondo gra-
do, & sono buoni per gl'affetti del petto.
Così si mangiano ancora i sorcolli del
silibo da' Piemontesi chiamato d'alcuni
impropriamente spina bianca, come an-
cor così lo chiama il Lonicero, & copiose
nasce nelle ripe del Pò, appresso all' Incl-
ita antiqua, & cētro dell' Europa Torino.

DE

DE' TRITI. Cap. LXXXIII.

I Triti sono fili, ò coregie compo- *Triti.*
 ste di massa d'azimo, sono caldi,
 & di superflua humidità: sono di du- *virtù.*
 ra digestione, constringono il ven-
 tre, & tardi descendono dal stomaco.
 Generan ostruttioni del fegato, &
 di milza preparano la preda nelle re-
 ni, & nella vesica, sono buoni contro
 la tosse, & il dolor del petto, & del
 polmone: generato da calidità, &
 chi desidera fuggir il suo nocumeto,
 deue cuocerli con buona carne gras-
 sa, & con oglio d'amandole, & pepe
 condito, & dappoi questo piglia men *condimen-*
 ta, origano e calamento: e beua vino *to.*
 puro, e buono.

ANNOTATIONI.

I Triti detti da Piemontesi tagliari- *Triti l'7.*
 ni, quando sono fatti di semola, ò *dasi.*
 pasta

paſta fermentata, & poi cotti co'l buon brodo, non ſono di cattivo nutrimento, anzi ſi concedono all'infermi. Difficili ſono à digerire li maccaroni, le laſagne di paſta non fermentata, & altre ſimili ſorti: mà ſe ſono mangiate co'l vino potente, come fanno li Aſlegiani, ſi digeriscono più facilmente, & fanno ſperma affai: ſi deuono ſchinar quei che ſono fatti di lungo tempo.

DE' TARTUFANI.
Cap. LXXXIV.

Tartufani.
ni.

LI tartufani, come habbiamo ſopra-detto, ch'è differenza, trà loro, & li ſongi: perche tutti li ſongi ſono tartufani, & non per il contrario. Sono di difficile digeſtione, inducono difficoltà d'orina, generan groſſo, & melancolico nutrimento, & da quelli ſi teme, che nõ eſcitan apopleſia, paralifia, & venenoſi acci-

Qualità,
di virtù.
Nocumen
ti.

accidenti : come de' fongi habbiamo detto . Gli tartufani non hanno sapore , & di quelli sono migliori li bianchi, ne i quali non v'è mal'odore, & propriamente conditi co'l sale, & specie. Si deue ancora notare, che quelli, che si chiamano in queste parti tartufani, non sono da metter nel capitolo de' fongi , ne in questo ; perche gl'antichi di quello fanno di uerso capitolo, nel quale molti Medici s'ingannano . *E' etzioni.*

Dicono l'Auttori, che si trouano alcune generationi de tartufani, adunati, & verrucosi in grãdezza di testiculo, hauēdo, verruche, ò venuze profonde, che nascono in arenosa terra, come nascono i tartufani , e fongi, & è assai di suaue sapore, & declinate à dolcezza, & quando si fa comparisone delli fongi, à tartufani, mai non s'è inteso da nessuno, che facciano alcuno nocumento, come li fongi, *Altra specie di tartufani.*

Tartufani hanno minor frigida de gl'altri. gi, & li tartufani hanno minor frigida de gl'altri tartufani, e fongi ne sono vacui d'humidità, estraendo con la siccità della sua sostanza

ventosità, che si comprende quando vogliono saperla sua perfetta cottura, butandoli sotto le caldi ceneri, mada fuori vn sono, cō vëto; pilche incitano il coito, & acresce la sua materia, & è di questo tartufano, che intese Galeno, che vuole che li tartufani non sian generatiui de mali humori, & questo si può creder per il suo odor aromatico, e dolcezza del sapore, & specialmente quando cominciano à douentar negri.

Tartufani non son prima bianchi ma liāchi po. negri. Li tartufani nascono circa mezzo l'Autunno, & sono prima bianchi dentro, & indi circa l'inuerno, cominciano à douentar negri, e quando sono d'vna perfetta negrezza di dentro circa Primavera, si putrefanno, & si conuertiscono in vermi.

Molti

Molti sono di parer, che questa generation di tartufani sij calda; per cioche la neue sopra d'essi si dilegua, ed liquefatta poco dura: ne tampoco appresso, à questi tartufani nascono herbe, & per la loro calidità incitano il coito: mà pure la verità, che tutti i tartufani, & sua generatione son di fredda complessione: mà questa generatione; perche hà odore aromatico, & dolce sapore: pare che declini à manco frigidità, & aprossimarsi più al temperamento.

La neue sopra li tartufani si liquefa facilmente; perche da quelli, & dalla terra grassa, che gl'è circóstante, continuamente si leuano vapori humidi, dal caldo putredinale; per la qual cosa, certa generation di mosche, habitan volentieri sopra li tartufani.

L'herbe non nascono circa li tartufani; perche essendo generati per
putre.

putrefattione, dalla grassiezza della terra, & essendo essi nutriti della medema grassiezza, & detto nutrimento della quale l'herbe si doutriano generar, & nutrire: non si nutriscono, per difetto d'alimento; perche pare ch'incitan il coito, non è per cagion di calidità, mà per la ventosità, & per la materia della sperma, che si generan, per la grassiezza de' tartufani.

Vn'altra generation de tartufani nascono simili à questi ne' piani, & ne' prati, cominciano à nascer circa al mezzo della Primavera, & durano sempre bianche dentro; mà non hanno odore aromatico, ne sapore dolce: si trouano solo al tempo del caldo, e questi non sono odoriferi, ne saporosi se nò al tempo freddo, cioè dell'Autunno, per fin al principio della Primavera.

ANNOTATIONI.

I Primi tartufani de quali fà mention l'Auttoe sono poco differenti in forma, & sapore, & mala qualità de' fongi, & questi non si domandano tartufani in Piemonte.

Delli tartufani v'è ne sono di due sorti in Piemonte, le prime più celebri, & più lodate sono quelle, che nel principio sono bianche, & poi douentano negre, & queste vengono nelle colline di Monferrato, & nel Contado di Cocorato, & l'altre sono bianche, & hanno odor d'aglio, & si ritrouano nelle colline vicine al Mondouè, & Cunio, & queste cotte col vin bianco, e sale, & pepe sono di gusto assai giocondo, & aggradiscono molto al Serenissimo Duca nostro.

Gl'altri de' prati non sono troppo à noi conosciuti; ma è ben vero, che nell'estate se ne ritroua ne' colli soprannominati

minati. Di Francia à noi in Piemonte han portato vn'herba, che fà le foglie quasi come l' Helenio; mà più picciole, & nō così aspere cō fuslo, è fiori simili, & hà molte radici, grosse, teneri, & tuberosi, in gran quantità, e sono bianche, più grosse assai che li tartufani, & sono chiamate d'alcuni triffole; le quali acconcie e cotte, co'l butiro, & pepe, & sugo de li meni, sono assai buone, & nutriscono, come le rape, & sono humide assai, ventose, & incitano il coito.

DEL ZUCCARO.

•Cap. LXXXVI.

Zuccaro.

Virtù.

Il Zuccaro è domandato melle di cana inanti che sij depurato, & ò solutiuo, & abstersiuo. Il zuctaro depurato è caldo, & humido in primo, genera buono nutrimento, apre il petto, & lenisce la sua asperità, gioua al stomaco: mà à li stomachi colerici

lerici facilmente si conuertere in colera. L'uso del zuccaro appresso alli sani, & nelle confettioni tali virtù acquista, quali hanno le cose confet-
te, con esso.

ANNOTATIONI.

GL'antichi Greci non hebbero cogni-
tion del zuccaro, qual noi vsiamo, Diversità
di zucca-
ri.
e se ben dica, che s'è caldo, & humido
temperatamēte, questo s'intende di quel
lo, che non è raffinato in pāni grandi, &
piccioli; perche per la longa cottura d'es-
si acquistano maggior grado di calidità,
& perde la sua propria humidità, ac-
quistando più siccità. La onde Galeno
volea ch' il mele diuentasse amaro, per la
sua longa cottura, come recita nel libro
della natural facoltà così anco si rende
il zuccaro più caldo.

il rosso, & il rosso bianchegiante, l'vno
è buono solo per clysteri, & l'altro per i

M m medi-

minati. Di Francia à noi in Piemonte han portato vn'herba , che fà le foglie quasi come l' Helenio; mà più picciole, & nō così aspere cō fuslo, è fiori simili, & hà molte radici, grosse, teneri, & tuberosi, in gran quantità , e sono bianche , più grosse assai che li tartufani, & sono chiamate d'alcuni triffole : le quali acconcie e cotte, co' l butiro, & pepe, & sugo de li meni, sono assai buone, & nutriscono, come le rape, & sono humide assai, ventose, & incitano il coito.

DEL ZUCCARO.

Cap. LXXXVI.

Zuccaro.

Virtù.

Il zuccaro è domandato melle di cana inanti che sij depurato, & ò solutiuo, & abstersiuo. Il zuccaro depurato è caldo, & humido in primo, genera buono nutrimento, apre il petto, & lenisce la sua asperità, gioua al stomaco : mà à li stomachi colerici

lerici facilmente si conuerte in colera. L'uso del zuccaro appresso alli sani, & nelle confettioni tali virtù acquista, quali hanno le cose confette, con esso.

ANNOTATIONI.

G L'antichi Greci non hebbero cognition del zuccaro, qual noi vsiamo, e se ben dica, che s'è caldo, & humido temperatamēte, questo s'intende di quello, che non è raffinato in pāni grandi, & piccioli; perche per la longa cottura d'essi acquistano maggior grado di calidità, & perde la sua propria humidità, acquistando più siccità. La onde Galeno volea ch' il melle diuentasse amaro, per la sua longa cottura, come recita nel libro della natural facoltà così ancor si rende il zuccaro più caldo.

*Diversità
di zucca-
ri.*

Il rosso, & il rosso biancheggiante, l'vno è buono solo per clysteri, & l'altro per i

M m medi-

medicamenti purganti, ò lenienti.

Il bianco, che non è troppo arrido, è il più sano de tutti per li cibi, e per medicamenti alteranti, per esser temperato.

Quello in panni: il più tristo è quel negre gigante di Sicilia.

Quel di Madera è dolcissimo; mà ritie ne in se vn'odor nauseatino, il più tenuto in pretio è quel chiamato fino, in piccioli pāneti; mà questo per l'artificio, & per la sua cottura non è troppo lodato, la onde il Quercetano dice, che sotto la sua dolcezza sta l'amaro, & che sotto il bianco sta il negro. Mangiato da se solo facilmente si trasmuta in colera; mà compagnia'o con altre viuande, acquista l'istesse qualità delle cose, le quali sono associate con esso. Quanto a' conditi, & conserue si sogliono vsar nel fine delle viuande, & massime le sode; perche alcune liquide, si sogliono mangiar inanti al pasto, come quelle che si vsano per confortar lo stomaco.

Quercetana
no.

DEL-

DELL' VVA. Cap. LXXXVII.

SONO concordi tutti gl' Auttori, *Vua.*
chel' vua, & fiche ben mature,
sono migliori de tutti gl'altri frutti,
& propriamente nocibili: l'vua matu-
ra genera lodabil sangue, & propria-
mente stata due giorni colta inanti;
perche màgiando si l'vua subito col-
ta, è inflatiua, genera peggiori, & più
crudi humori: se l'vua si digerisce
bene ingrassa; la sua scorza è fred-
da, & secca, & è di difficil digestio-
ne, & similmente li suoi acini: mà
la polpa facilmente si digerisce.

Viru.

Et se l'Acini s'ingiotiscono inte- *Granelli*
gri, stano nel corpo senza far nocu- *d'vua.*
mento alcuno, & passano con gl'al-
tri escrementi: mà nõ devono esser ma-
sticati con li denti; perche si mesco-
larebbero con la polpa, donde se fa-
ria peggior nutrimento, & chi assai

*vua in-
grassa.*

*Graßez-
za per i
fichi, &
vua esser,
nesso ubi-
te.*

vua mangia: primieramente sono purgati da superflui humori, & poi si ingrassano; per la qual cosa li hortolani dicono il vero, che in nessun tempo, & nessuna cosa ritrouarsi, che l'huomo più s'ingrassi, che nel tempo di fichi, & vue: specialmente, quando se ne mangia assai. Nientedimeno la grassezza fatta per l'vua, & fichi tosto si risolue, perche generano carne gonfia, & molle.

ANNOTATIONI.

*vua bno-
na.*

TRa tutti i frutti, i più lodati nell'Autunno, sono i fichi, & l'vua: ma è vero, come ben dice Galeno, che nutrisce meno l'vua che il fico; perche scende presto al basso, & mangiata con i suoi granelli (se ben che patiscano poca alteratione) non muoue tanto il corpo, come mangiata la sola sua polpa.

La bontà dell'vua è che sij ben matu-

ra.

ra, colta che non sij bagnata, & impassita alquanto; acciò perda la superflua humidità . Colta sù la rugiada , & mangiata muoue il corpo: l'vua che non è troppo humida; mà di carnosà sostanza, nutrice più dell'altra .

L'vua dolce non toglie tanto la sete, *Vua dolce*
& è più calda dell'altra : l'austere, acide, *ce* .
& acerbe sono fredde , & nuoceno all'escretione, distributione, & nutrittione . Le muze che non sono ne calde, ne fredde : mà mediocri dell'altre *Muze* .
qualità, chiamate vinosè, come è lo *Auanà*
nà di Pinerolo, & mostoso di Torino, tēgo *Auanà* .
no mezzano luogo trà il caldo, et freddo .

Loda ancor Galenò l'vue conseruate *Galenò* .
nelle rinace; perche corroboran il stomaco rilassato, incitano l'appetito ; mà non muouono il corpo , & mangiate largamente fanno dolor di testa; mà manco di quelle , che si conseruano nel mosto .

Le pensili non offendono la testa, & non irritan il ventre, ne tampoco l'astri-

gono. Le conservate nelle olle co'l mosto, sono trà l'altre più facili à digerirsi: come ancor quelle, che sono cotte nel forno.

L'vna Apiana chiamasi lignenga; perche matura nel Luglio, & se ben sù dolce; nientedimeno è giudicata fredda, & humida; poiche hà tanto poco calore, che non si può farsi vino del suo mosto; perciò molti la concedono à gl'infermì.

Appresso à questa vien l'ostenga, qual si matura nel mese d'Agosto: quelle che sono di dura scorza, sono più difficili à digerire: trà le negre, la più lodate per sanità, e l'Auanà di Pinerolo, & trà le bianche l'herbalus, & la passula picciola ben matura.

La più pessima di tutte, per mangiare, è il mostato; perche si corrompe facilmente, & genera gl'humori disposti à febre: & tarda à digerirsi.

V'è vna vna ancora noi, che si domanda osselino; percb'è dalli piccioli vccelli vien

vien mangiata dolce, & saporita, muo-
ue il corpo mangiandone à gieggiuno.

La seluatica è detta lambrosca, & i
pouetelli ne fanno vino, con l'acqua,
qual vino astringe assai, & il suo fiore è
buono, per confortar lo stomaco, & miti-
ga il vomito, & l'acqua distillata è cor-
diale.

La brumesta si matura nell'ultimo,
dalla brina quando gli casca sopra, la on-
de hà pigliato il nome: è di sapor acido,
& è astringente.

Dell'altre specie vedi Gio. Battista
Croce, nel trattato de far' i vini.

DELL'VVA PASSA.

Cap. LXXXVIII.

L'Vua passa, hà conformità con ^{vua pas-}
l'vue, che si fanno seccare, & ^{sa.}
si come si deue considerar la varie-
tà nell'vue, nella dolcezza, austerità, ^{Differen}
ponticità, così ancor nell'vua passa. ^{za.}

Mm 4 Le

*Vua pas-
sa enuclea-
ta.*

Le più dolci sono delle vuc passe più dolce, & l'austere dalle austere, & quelle che sono più dolci, declina no alla calidità, secondo che hanno maggior, & minor dolcezza, & si come alcune vuc hanno acini, & altre nò, così sono similmente le vuc passe, & così quando vien comandato vuc passe enucleate, noi possiamo intender, l'vuc passe senz'acini, ò che da loro siano enucleate, & cazziate fuori.

Virtù.

Trà l'vuc passe non v'è gran differenza, ò che siano d'vuc grosse, ò picciole, & quelle sono migliori, che sono dolci, e grasse, & c'hanno la scorza fortile: giouano assai, & sono conferenti al fegato, & rimuoueno le sue ostruptioni, confortano la digestion del sangue, & per le sue qualità curano, il flusso hepatico. Confortano il fegato, & la milza. Aprono le vie delli reni, & della vescica, con.

confortando esse parti : maggiormente nutrisce l'vua passa, che quella che fresca , & è di miglior nutrimento. Conferisce al polmone, alla tosse, & alla difficoltà dell'anhelito. Tengono lubrico il ventre, niente di meno se ben, che tutt'el'vue passe siano amiche del stomaco , & del fegato : l'austere confortano più il stomaco, che le dolci , & sono più stitiche, & manco inhumidiscono il ventre. Quando s'intende, che nutriscono, & per aprir l'ostruizioni , molliccar il ventre, confortar il fegato, & giouar al petto : douiamo pigliar le passule enucleate grasse : & s'intendiamo astringer, si deuono mangiar propriamente l'austere , & perfettamente masticarle con l'acini .

Le vue ancora pigliano varietà di qualità , per la diuersità delle regioni : così le passule diuersamente seguono, le vue sue madri, così anco-

ra la diuersità de' vini prouien dalla
varietà delle regioni, & per la diuer-
sità dell'vne.

ANNOTATIONI.

L'vua passa di *orynto* neg *a*, lauata
co'l vino bianco, cotta, & mangia-
ta col zuccaro, muoue il corpo, & leua
l'obstructioni del fegato, & milza.

Il cib bo dolce, nutrisce assai, & è buo-
no al petto, gioua alla tosse.

L'vua passa picciola nostra secon-
do le diuersità de' sapori, come dice l'Aut-
tore mutano diuersa qualità, così ancora
s'intende di quelle cotte a' forni.

L'vua passa poi ben matura, si conce-
de tal volta a gl'infermi nell'estate.

VINO CHE COSA SIA, E
sue differenze. Cap. LXXXIX.

Vino se-
condo il
Concilia-
tore.

IL vino, come dice il Conciliato-
re, è sugo espresso dall'vne delle
viti,

viti , del quale nissun liquore è all'humana natura più accomodato; e mai ne per arte , ne per natura si puote trouar cosa alcuna , che in bontà , & conformità potesse supplire la substitutione d'esso: chi volesse lodar, ò ardiffe descriuer l'accumulate virtù del vino da gl' Auttori, per mezzo d'essi, tanto esaltato, pare ria forsi à gl'ignorati più presto amico d'esso, che fauio.

*Lode del
vino.*

Si che basterà raccontar alcune cose delle sue migliori virtù : non v'è cibo, ne beuanda miglior del vino, mentre sia beuto moderatamente: & per contrario nissun peggiore beuto immoderatamente, è di molto, lodabile, e sottile nutrimento, come s'è di sopra nelle regole generali detto. Niuna cosa è da parangonarsi al vino, che tanto presto souenga alli difetti della natura, d'onde appresso li Saraceni. douel vso del vino

Virtù.

*Vso d'esso
appresso li
Saraceni.*

no

no è prohibito solamente, è concesso che se ne possa beuer nelle sincope, e difetti della natura; perche subito rinforza le virtù, genera noui spiriti, & è nutrimento, che per la sua proprietà tosto si tranferisce al cuore, ne si ritroua cibo, ò beuanda che sia di più natural calore, e più confortatiuo del vino; perche il suo calore è simile al calor naturale, per il confortio familiare, qual hà con la natura humana mentre sia moderato: se si beue solo, quel tanto che fà di bisogno, rende sanità al corpo, e lo conserva, conforta le virtù digestiue del fegato, e del stomaco, apprêdo l'intrate, & orifitij delle vene, fa penetrare il nutrimento, per tutto il corpo: genera il sangue chiaro, e chiarifica quello che vitroua turbido, apre l'opilationi del fegato, e della milza, mondifica le reni, e la vesica, scaccia dal cuore le tenebrosità, fumo sità, e
tristi-

tristitie, quai d'esso vengono generate, fortificando tutte le virtù, e membri del corpo, e non solamente del corpo; mà anche le forze dell'anima. vsandolo però moderatamente: l'vso moderato del vino assotiglia, & acuisce l'allegrezza dell'ingegno, & l'audacia, scaccia la tristezza, fa presumere le cose grandi, e laboriose facili, e così il vino beuuto con debita proportione conuiene ad ogni età, ad ogni complessione, ad ogni regione, ad ogni tempo; alli putti se ne deue dar poco, e ben adacquato; perche darglielo puro è vn voler aggiunger fuoco à fuoco: alli giouani si può dar in maggior quantità, e manco adacquato; perche per la forza de' loro ceruelli, & altri membri ponno meglio sopportarlo, e più facilmente defenderli dal nocimento d'esso; Alli vecchi gioua il vino per esser il loro latte; mà forsi per la debilità

*Quantità
moderata.*

Età.

*Osservazione per
li vecchi.*

*regioni.**Tempo.**Comple-
ssione.*

debiltà delli loro ceruelli, non si potranno così facilmente diffender dal nocumento d'esso, per tãto bisogna ad essi donarne solo tanto, quanto facilmente ponno sopportare: nelle regioni fredde, fà bisogno molto vino, e nelle calde meno, e ben adacquato, similmete nell'inuerno rispetto all'estate; mà per estintione delli calori e sete causate per l'estate, ò per il calore, fà bisogno più vino nella regione calda, che nella fredda, & è concesso beuerne più l'estate, che l'inuerno; mà adacquato cò più acqua conferisce à gl'huomini, che sono di complessione calda, e secca, qual diciamo colerica, & per esser la colera humor caldo e secco, aiuta à prouocar l'orina per le reni, & la vesica: conferisce anche il vino alla còplexione fredda e humida, che si chiama flemmatica, taglia gl'humori viscosi, & gli risolue per la sua calidità;

lidità; gioua anche alla complessione fredda, è secca chiamata melancolica; perche fa scorrer gl'humori melancolici, eli fa lingieri è pronti all'esito, rimouendo la caligine, e suo nocumento per la sua virtù.

Conferisce in oltre il vino alli caldi, & humidi, quali diciamo sanguinei; perche genera ottimo sangue, e chiaro, e come di sopra s'è detto: chiarifica quello, che ritroua torbido, per varie è diuerse cause si troua anco il vino esser diuerse, ò vero prima dalla regione, ò luogo dalqual vien prodotto, ò vero dalla diuersità dell'vne, dalle quali s'esprime: diuersità di vini, ò per odore, ò per colore, ò potenza, ò debiltà, ò nuouo, ò vecchio, ò decottione, ò artificio.

Noi vediamo per esperienza alcune forte di viti, & alcune regioni produrre vini più lodabili gl'vne, che gl'altre; per ilche si deuè alle vol

te

te dar fede all'esperti lauoratori, & vignaroli.

Vin dolce

Il vino dolce, e grosso, è caldo in secondo grado, & secco in primo continente vn'etherogenca humidità, non è tanto lodabile, quanto gl'altri vini; perche genera grosso nutrimento, intorbida il sangue, ne estingue la sete, anzi alcuna volta essa accresce; perche legiermente mescolato con altri humori si putrefà, & si conuerte in humori colerici, hà forza il vin dolce di nuocer à tutti li membri, eccetto al petto, & pulmone, l'opilationi de quali apre, l'vsarlo di continuo può indur hydropisia, si che quelli che sono disposti all'hydropisia, si deuono guardar dall'vso del vino dolce, e grosso.

*Noctumen
sz.*

*Vin acerbo
bz.*

E il vino acerbo, quale per la maggior parte si produce in regioni montuose, e neuose da molti Auttori chiamato freddo; stringe il petto, mordica

dica il stomaco, & induce effetti accet- *Vino di mezza sa- pore.*

Il vino adonche, ch'è mezzo trà il dolce, & l'acerbo, & tiene mezza sapore, è da gl' Auttori molto lodato, e specialmente mentre sia odorifero, & aromatico, & che non habbi acuto, ne graue, ò estraneo odore.

Delli colori poi del vino, è necessario cercar di far esperiènza delli luoghi ; perche in alcuni luoghi li vini bianchi sono migliori delli negri, & in alcuni altri li negri, sono migliori delli bianchi ; mà communemente è tenuto da gl' Auttori , qual parlano de' vini , che li vini quali hanno colore aureo , *subrubei* , & *subalbidi* , e c'hanno mezza colore, siano de' migliori . *Colori e del vino .*

I vini potentissimi, e fumosi scaldano troppo il corpo , & la testa, e per tanto l'vsargli di continuo è nocivo . *Vini potē- tissimi.*

Vini deboli e acquosi. I vini debili acquosi e piccioli, sono di poco nutrimento. I migliori donche sono quelli che tengono il mezzo trà li vecchi, & li nuoui: li vini si variano molto nella sua natura, la recentia del vino dura vn'anno, ò più secôdo la grande, ò picciola potenza d'esso.

Vini più lodati. Il vino potente tardo s'inuvecchia, il debile, & adacquato per il contrario, presto: comincia il vino ad esser vecchio nel quarto anno, quello d'òche, qual per cagione della sua età, è tanto lodato da gl'Auttori, è il vino del fine del primo anno, sino al primo del quarto, cioè, il vino di 2. & 3. anni.

Vin nuouo. Il vino nuouo, e massime quello che poco fa è stato spresso, è caldo in primo grado, & opilatiuo del fegato; putrefattiuo, ebulitiuo d'humori, ventoso, & inflatiuo.

Vino antico. Il vino antico da quattro anni in su è

sù è caldo, e secco in terzo grado, e quãto il vino è più potente, è più caldo, e secco. *Elettione.*

Si conclude adonche dalle sopradette cose, che il vino più lodabile, sia l'odorifero, e aromatico., e che non sia adusto in decottione, ne artificiato; mà che ottenga il mezzo trà il dolce, & l'acerbo, trà il bianco, e il negro, trà il potente, & l'acquoso, trà il nuouo, & il vecchio, & sopra ciò il vino artificiato acquista diuersa natura; perche ama la decottione, secondo le diuerse sue specie, & per tanto quello del quale è cotto il mosto, esso diuenta più vinoso, più potente, e più fumoso; perche le parti vinose, sono admilte con le terree grosse nel mosto, e sempre nella decottione, le parti più grosse rimangono alle parti acquee, quali per rispetto delle vinose miste con le terrestri, sono più sottili, e si risoluono per tal

Vino aromaticato.

Mosto cotto.

decottione; perciò il vin cotto; perche è misto con le parti acquee più tardi si putrefà, e si conserua più lungo tempo.

Il vinoso adonche rimane, e l'acquoso per virtù di fuoco suapora, per virtù delli fumi; ilche faria contrario se il vino ch'è depurato nella botte, si cuocesse perfettamente, come appare nell'acqua di vita appresso alli destilatori, doue le possèti parti del vino s'elleano per li fumi, & in acqua ardente, quale acqua di vita, ò anima di vino chiamano, si conuertono le parti acquee senza sapore, come l'acqua, qual stà nel fondo del lambicco della destilatione; perche le parti vinoso sono sequestrate dalle foccali terrestri, residenti nel fondo delle botti, & si rendono più sottili dell'acquee, è quello ch'è più sottile, più tosto si risolve dal fuoco: adòche dalla decottione dell'antico è depu-

*Acqua di
vita.*

e depurato vino si risolue il vinoso, & rimane l'acquoso, da che appare il cōtrario nel mosto. Singolar proprietà hà il vino destraher le virtù de tutte le cose mescolate con lui, ò vero cotte in quello: onde alcuni de gl'antichi Medici curauano tutte l'infermità co'l vino: al tempo delle vendemie preparauano certi bottigelli di mosto per decottione delle medicine, secondo le varie effigentie dell'infermità, e così riseruano li vini delli seropi, e delle medicine, c'hauuano virtù di tutto quel richiedeua ciascaduna infermità; nondimeno s'alcuno volesse beuer l'inuerno, vino dell'istesso anno, in due modi, si può migliorare, & essi ancora li Principi volōtieri vsano: fian colte l'vue ben mature, poi siano per tre giorni lasciate al Sole, ò fin'à tanto, che siano alquanto restate passe. Indi siano sequestrati i granelli dell'vua, da i ra-

Vini medicati.

Modo di vino lodabile.

N n 3 spi,

spi, e gettati via detti raspi, resti la
 quantità di detti grani d'vua tanta,
 ch'empia mezzo vn vaseletto, di so-
 pra vi si ponga di buon mosto, tan-
 to che resti detto vaseletto ben pie-
 no; tosto si chiarifica, e bēche sia no-
 uo non è opilatiuo del fegato, ne
 ventoso, ne inflatiuo d'humori, e
 questa beuanda, è concessa dalli Me-
 dici, alli Prencipi, & à quelli che vi-
 uono delicatamente. L'altro mo-
 do è che si toglia tre parti di mosto,
 e vna d'acqua, e si mescoli insieme,
 e si facci bollire fino alla resolutio-
 ne della quarta parte, indi si riponga
 per l'vso; questo vino si chiama laua-
 to, e benche sia nuouo, nondimeno
 hà pso le malitie del vino, & e buono
 darē à quelli, che sono v'si à tale eser-
 citio. L'immoderato vso del vino è
 pessimo all'anima, al corpo, & alli co-
 stumi, rēde l'huomo effeminato, of-
 fusca l'intelletto, ingrossa l'ingegno,
 &

*Secondo
modo.*

*Vino la-
uato.*

*Danni del
vso super-
fluo.*

& il discorso, fà tenir in gran consideratione le cose insieme, & auillir le grandi, e in somma non può esser di tãte virtù il moderato vso d'esso, quante sono le malitie del vfarlo immoderatamente: debilita il ceruello con le sue virtù genera tremore, paralisia, apoplezia, e spasmo, ne il vino induce questa passioni, per causa delle sue qualità; peche q̃ste infermità sono da humori freddi, e il vino è caldo; mà come dice Arristot. nella terza particola de' suoi problemi, il vino per quella ragione, per qual è caldo resisterebbe à queste infermità, e gli giouarebbe; mà per accidente esso gli nuoce, & le fà venire; perche il vino è penetrattiuo, e fà gl'humori viscosi e crudi, e fagli penetrare alli nerui, & mēbri longinqui, che p loro sono impenetrabili, e così induce simili infermità fredde.

Vino moderato.

Qualità del vino.

Oltre di ciò il vino beuuto in grã

N n 4 quan-

*Ubrache
zza.*

*Aceto, e
suoi danni.
Embria-
chezza, e
suoi danni*

*Facili ad
embriaca-
rsi.*

quantità non si digerisce nel stoma-
co, & per l'amicitia e conformità,
qual hà con la natura humana è ti-
rato indigesto dalli membri, doue
per la sua indigestione diuenta ace-
to, & l'aceto è inimico alli nerui, &
induttiuo de gl'infermità fredde; in-
duce ancora l'immoderato beuer
del vino embriachezza, e la frequen-
te embriachezza abbatte tutti li sen-
timēti: debilita tutti li membri, mol-
te e diuerse sonò l'occasioni dell'im-
briachezza; quelli quali, ò sono de-
bili di cernello più tosto s'embriaca-
no; perche il ceruello non è poten-
te à resister alli vapori vinosi, & al
suo nocumento, e perciò questi tali
si deuono guardare di beuer vino pu-
ro, ò che non vi sia mescolato alme-
no alquanto d'acqua; quelli che sono
vfati à beuer poco vino, s'embriaca-
no anche con facilità.

*Gl'assuefatti beuitori, tauernieri
con*

con maggior difficoltà s'embriaca-
no; perche il loro ceruello per affue-
fattione, ò consuetudine hà acqui-
stato vna certa forza di resister al
vino, con la quale resiste al suo nocu-
mento; i Famelici e quelli ch'vſano
poco cibo più toſto s'imbriacano;
perche l'ascensiuo del vino al capo,
non hauendo impedimento, quali
alcuno da' cibi, induce più toſto em-
briachezza.

Il vino cotto, fumoso, e potente,
embriaca facilmente: come fanno
anche alcune cose con esso misce, co-
me sono l'vſnee, quali in esso infu-
se causano maggior embriachezza,
il legno aloè infuso legiermente,
senza nocumento induce dolce
soaue sonno, con vmbriachezza; ad-
acquare il vino con l'acqua della de-
cotione del l'oglio, embriaca gran-
demente: mà maggiormente adac-
quato con l'acqua della decotione
del

*Tauernie
ri tardi
s'imbria-
cano.*

*Vino cot-
to.*

*Cose che
fanno, ch'è
il vino im-
briachi
più toſto.*

deliosquiamo, ò vero della mandragora, è anco l'opio perfettissimo à tal effetto, & molte altre cose; sonouì anco à proposito per addur l'imbriachezza alcune confettioni, quali scriuer quì tralascio.

Il vino adacquato con poca acqua embriaca più presto, ch'il puro, come farebbe à dire porre otto parti di vino, & vna d'acqua; perche quella poca acqua fà penetrare più presto il vino.

*Rimedio
contra l'
imbriache
zza.*

Il rimedio dell'imbriachezza, & della crapula è il longo sonno, ò vero il subito vomito, il beuer l'aceto sità del cedro, ò il vino de' cotogni, ò vero prender vn cucchiari di poluer di colandri secchi, con altrotanto zuccaro bianco, indi beuer il vino de' cotogni; l'acqua fredda beuuta con aceto, scaccia l'imbriachezza, la potionè dell'oglio puro, e il simile fanno li caoli mangiati, come di-

ce

ce Aristotile nelli suoi problemi, odorar la camphora, e li sandali soli, ò misti con l'acqua di rose, alleggeriscono anche l'imbriachezza, & la crapula; all'istesso gioua anche il mággiar delle fette del pane, quali siano state infuse nell'agresto, ò vero nell'aceto.

Molte altre confettioni hanno composto gl'antichi per leuar l'imbriachezza, & la crapula, delle quali farne mètione quì à me parrebbe superfluo, d'esse diffusamente s'è trattato nel cap. della carne.

ANNO T A T I O N I.

TR à tutte le beuande, la più celebre tenuta in tutto il Mondo è il *Vino beuanda ce-* *lebre.* *vino be-*
 vino, il quale si fa del sugo d'vua matura, che sij ben purificato dal suo proprio calore, & che non habbi acquistato cattino odore, ne tristo sapore. è ben credo
 che

Diuersità che poche Prouincie habbino tante diuer-
de vini in sità de vini, come si ritrouano nel nostro
Piemonte Piemonte (se ben Galeno lodi molti altri
 vini di Grecia, Patria sua, come è il Ti-
 bino, Arsinio, e Titacazeno: & de gl' Ita-
 liani il Cauchano, l' Albano, & alcuni
 de' Sabini, e Toscani, & poi dice che l' A-
 mineo è gioueuole beuuto presto, come i
 soprascritti d' Asia, come ancor quei di
 Napoli, e di Roma,) & il Rè Filippo
 secondo di Spagna di questo nome, per il
Esempio consiglio datioli da Medici di S. A. Sere-
nosab. niss. di Savoia, ricuperò la pristina sani-
 tà, con l' vso de' vini di Castel-vecchio, e
 Castel-Inado d' Astegiana.

Qualità Oltre le sudette qualità si ricerca, che
del vino. il vino sij di mediocre sostanza; perche
Craſſo vi- il Craſſo, è opilatio. difficilmente si dige-
no. risce, & riempie il capo de' vapori, & nu-
 trisce molto: il troppo picciolo poi incru-
Vino pic- disce il stomaco, genera ventosità, dolori
ciolo. di ventre, diarree, & è di poco nutri-
 mento.

Scrivono i Medici, che sono dodici differenze di vino; cioè il rosso crasso: Secondo negro crasso è dolce: Terzo negro crasso, & austero: quarto rosse non crasso; ma mediocre: Quinto negro non troppo crasso ma dolce: Sesto negro molto crasso, & austero: Settimo il fuluo crasso è dolce: Ottavo bianco è fuluo crasso, & austero: Nono fuluo, non troppo crasso: Decimo, bianco sottile, & odorato: 11. bianco sottilissimo non odorato, & a questi se li può aggiunger il vino di pianura sottile, rosso, & austero, il qual più presto refrigera, che non fa il vino potente, com'ancor sono li vini fatti d'vne verde, & vini schiapati, mezza loco tengono quei, che sono tra la prima, & le due ultime differenze.

In somma tutti i vini nutriscono; ma chi più, e chi meno secondo le loro varietà, come dice Galeno nel terzo de temperamentis. Vinum verò, vt assimilat, mutationem desiderat minimā, quò

quò fit, vt tum nutriat, tum roboret
celeriter.

Come si co-
nosce il vi-
no, che nu-
trisce.
Rosso, &
crasso.
Negro cr-
asso, e dol-
ce.

Vini ful-
ui.

Vini pron-
ti per mo-
uer l'ori-
ne.

Vini ami-
ci della
natura.

Vini chia-
retti, dol-
ci, e pic-
canti.

Mà i vini se nutriscono assai, ò poco, si
conoscono dalla consistenza, colore, & sa-
po. e d'essi. Dal colore il vino rosso, &
crasso tiene il primo luogo: appresso il ne-
gro crasso è dolce; come ancora il rosso, &
negro di crassa sostanza, e poi quelli che
sono di qualità astringente: mediocre luo-
go tengono i Fului; nutriscono manco, d'o-
gn'altro, i bianchi di sottil sostanza, co-
me vuol Galeno nel terzo de alimentis.

Mà, si come i crassi nutriscono molto, così
i sottili sono più pronti, per muouer
l'orine: dal sapore i dolci sono più ami-
ci della natura, che non sono gl'altri; mà
sono più caldi, che gl'austeri; così ancora i
vecchi, e generosi sono più caldi delli nuo-
ui, come recita Gal. nel terzo de sempli-
ci, trà questi sono mediocri, i charetti dol-
ci, come ancora i dolci, & piccanti, se ben-
il sapor piccante non sia semplice; mà
misto trà il dolce, et l'acerbo, & si come

il

il sugo di limoni, & altri liquori vitrio-
 lati sono per le loro sostanze, e qualità *Effetti del*
 penetranti, così ancora questo altera il *vino del-*
 gusto, & fa quel piccante nel passare; *ce, e piccā*
 mà più quelli che sono più piccanti, che *te.*
 dolci, come sono le sostrate di Moncalie- *Sostrate*
 ri; altra differenza si piglia dell'età del *di Monca*
 vino; perche il vecchio generoso, è assai *lieri.*
 più caldo del nuouo; perciò Galeno loda il *Vino vec*
 vino vecchio contro li veleni di natura *chio con-*
 freddi, lo loda à i corpi perfrigerati, à i *tra li ve-*
 dolori della bocca dello stomaco, del cuo- *leni.*
 re, & al mancamento dell'animo.

I vini poi, che si fanno ne' piani, & *Vini de'*
 ne gl'alti monti vicino alle neui, sono di piani, &
 natura più freddi, & più sottili, che *monti.*
 quelli delle colline, & luoghi esposti al So-
 le, come pure sono quelli fatti di vue ben *Vini d'u-*
 mature, sono differenti da quelli che si *ue matu-*
 fanno d'vue non troppo mature, & que- *re, & non*
 sti per esser acidi non sono così caldi, nu- *mature.*
 triscono meno, & non sono così periculo-
 si, à febricitanti, sono ancora più buoni.

per

per estinguer la sete, & non sono tanto vaporosi; mezano luogo tengono i vini fatti d'vne ben mature di collina mesco-

Buontà de' vini; late con vne de' piani, ò vero loro mo-
perche si sti mescolati insieme.

variano. Si sogliono ancora variare le loro bon-
Variatio- tà, per le qualità de' terreni, la onde ben
ne del sa- dice il Mercato, che se ritrouano de vi-
por de' vi ni c'hanno del minerale, nocini à corpi hu-
ni.

Tagia. mani, come per esemplo sono molti de'
Maluasia nostri c'hanno l'odor del too, ch'è specie di
Vernaz- creta: si varian ancora per i diuersi artifi-
ze. cji, che s'vsano nel farli: la varietà delle

Vinichia vne, come à noi le tagie delle riuiera di
ressi.

Softrate Genoua, e maluasia di Canelli, le vernaz-
Moscari. ze, i vini chiaretti, vini della paglia, so-

Vini inca stratte, moscati, vini incapellati, le lachri-
pellati.

Lachrime me di Napoli, vini greci, & altre infi-
Vini Gre nite diuersità descritte da Gio. Battista

chi. Croce nel suo trattato de i vini.

Vini arti L'altra differenza si piglia d'altri ar-
ficiati p tifici, cji co'l mescolarui allume, come fan-
conseruar no in alcune parti d'Italia, ò sale, ò solfa-
li.

ro, come in Germania, ò vero come male-
mente alcuni fanno, mescolando con le
rue grane di sambucco, ò di cbullo per
farli negri, le cui cose tutte sogliono vi-
tiarli, ò vero come in molti luoghi d'Ita-
lia gli coceno per non poterli conseruar in
altra maniera, & felici noi in Piemon-
te, che beuiamo tante diuersità de vini,
che si cōseruano da loro longo tempo sen-
za alcun'artificio, come ancora i grani,
& altra diuersità de frutti.

I viri se
cōseruano
in Piemō
te sen'ar-
tificio al-
cuno.

Il vino poi alcuni vogliono, che sū
caldo, e humido, altri lo fanno caldo, è
secco; mà più è manco secondo le qualità
delle vne, & età del vino; perche il nuo-
uo dicono ch'è più humido, che secco, &
il contrario è il vecchio, trà questi tiene
mezzano luogo il vino fatto d'un anno, ò
due; perciò se ben il vino sia attualmē-
te humido; perche leua la sete, di potenza
però, è secco.

Effetti na-
rj del vi-
no.

Il mosto poi, è caldo nel primo, il fat-
to nel secondo, & il vecchio nel terzo, co-

Mosta.

medice Galeno nell'ottauo de semplici.

E come s'usa Il vino poi, si deue beuere in medio-
ue usare ere quantità; hor puro, hor mescolato con
il uino. l'acqua, secondo le diuersità de' tempera-

menti, età, stagioni, infermità, diuersità
de' cibi, che si mangiano, come ancor per
la fortezza, ò debolezza loro, come i vi-

Vini di ni di Spagna, di Nizza di Prouenza, nò
Spagna è si ponno beuer senz'acqua, per esser trop-
di Nizza po grossi, e vaporeosi: la troppa quantità
di Prouen- poi, porta quei nocimenti, che diremo nel
za. trattato dell' Fbbrezza, come ancora di-

ce Galeno nel libro affectus animi, & c.

vinum si largius sumatur malè est,
fin verò quis ipsum scite bibat con-
coquet, digeret, sanguinemque auge-

bit, & nutrit, cum hocque animum
mitiorem iuxta, & audatiorem effi-

ciet, & nel libro de causis morborum,
& nel terzo de temp. da vn bellissimo

esempio: quemadmodum igitur si
exigua, & imbecillæ flammæ confe-

Esempio
notabile.

stini multum olei infundatur, illum

pro-

prorsus extinguet: sic etiam vinum
vbi plus bibitur, quàm vt viriù pos-
sit, tantum abest, vt animal calfaciat,
vt etiam apoplexias, paraplexias, co-
mata, caros, neruorù resolutiones,
epylepsias, & thetanos; qui affectus
sunt frigidi, inducat. *& portando la
ragione dice* Generatim enim, quæ-
cunque assumpta in corpus, vt nutri-
mentum calefaciunt, hæc interim
frigefacere deprehendes, si immodi-
cè, aut intempestiuè sumantur.

Circa l'età de gl'huomini. Platone nel *Vino vie*
libro de legibus, *& Galeno nel libro* *tato à gio*
affect. animi, vuole che i figliuoli inan- *uani.*
ti l'età di dodeci anni, come ancor gl'ado-
lescenti, se ne debbano in ogni modo asle-
nersene, à quelli; perche come dice hu-
mectat nimis, & calfacit corpus, ca-
putque alitu replet: à questi; quia ad
iram, & libidinem præcipientes facit,
& partem animæ, rationalem hebe-
tem, atque turbidam reddit.

Intentione
dell'an-
tare.

Mà la longa consuetudine de' nostri paesi, e d'altri, doue l'acque sono di qualche mala qualità vitiate, come habbiamo detto nel trattato dell'acqua, è meglio assai lasciargli beuer il vino picciolo pu: o ò altro adacquato; al cōtrario poi, nelle regioni calde, doue i vini sono potenti, & che l'acque sono celebri: i giouani poi de- uono beuer i vini bianchi, ò rossi piccioli: i med. occi, quei di mediocre età, & l'antico, e dolce i vecchi.

Stagioni
di beuer i
vini.

in schia-
pati posca

Circa le stagioni i Piemontesi sogliono beuer i vini piccioli, & schiapatti, cioè fatti con l'acque, e mosto, come ancora i paueri la loro, ò sia posca, per tutto l'in- uerno: conseruando i buoni nell'estate; perche per le grande fatiche, si risoluo- no i spiriti, rimangono languidi; perciò per restaurarci non ritrouono miglior ri- medio ch'esso, qual nutrisce pròtamente: nell'Autunno ancora, per esser debili dalle fatiche fatte, & per la copia de' frutti fugaci, che si mangiano (come sono

i me-]

i meloni) sogliono beuer i più potenti; nel
 la Primavera poi, & massime nel Mag
 gio vsano i vini bianchi, ò asprini, per vi-
 spetto dell'ebulitione del sangue. Galeno
 poi loda à ch'è di natura melancolica il
 vino antico, nel quinto de sanitare tuen-
 da; così ancora gioua il bianco, & dolce,
 à i sanguinei, l'acido, ò austero, e picciolo
 à i colèrici, il ruffo, e potente vecchio, à
 pituitosi, massime quando s'altera la loro
 complessione.

Il mosto poi, che si beue nutrisce assai
 difficilmente si digerisce, genera crasso
 alimento, & inflattioni, mroue il corpo,
 specialmente il molto dolce; pessimo è quel
 d'vne acide, austere, & acerbe.

Galeno nel lib. de cibis boni, & ma-
 li succi, non loda troppo il vino inuec-
 chiato di longo tempo, come ancor il trop-
 po fresco; perche questo non passa com-
 modamente, tardo si digerisce, non muo-
 ue l'orine, non fa buon sangue, ne buon
 nutrimento, & gl'altri poi sono troppo

Vini bian-
 chi, nel me-
 se di Mag-
 gio.

Vino anti-
 co, à melā
 colici.

Bianco, è
 dolce à sa-
 guigni.

L'acido, è
 austero à
 colerici.

Il ruffo,
 e vecchio
 potente à
 pituitosi.

Documen-
 ti, ch'ap-
 porta il
 mosto.

Gl'inuec-
 chiato di
 longo tem-
 po, non lo-
 deuole.

Vino cot- caldi; del vino cotto, & acconcio col gis-
so, & ac- so, qual'è pessimo per i nervi, e genera
conciò co' pietre, come habbiamo detto de' vini mi-
g' & c. nerati.

Del *Vino cotto detto defrutum da Lati-
 ni, & Iappa da gl' Arabi.*

Effetti del Il vino cotto dolce, è amico al petto, &
vin cotto. posto ne' clysteri gioua à dolori colici, &
 nephritici, tempera l'acrimonia della se-
 napa: quel fatto d'vne acide astringe, l'è
 vtile ne' gargarismi, per contemperar il
 calore della gola, & cotto co' i cappi de
 papaueri gioua alle flussioni acri, & in-
 cita il sonno.

Del vin cotto in Piemonte, se ne fan-
 no quasi tutti i conditi da' gregari, & gli
 rendono più amici alla natura.

Acqua di La più celebre acqua vita è quella di
vita del vino buono, poiche quella fatta di vino
vincorrot- corrotto è biasmata per la sanità, come
to è d'armo ancor quella di Birra, & medon: ne fan-
fa. no dell'acqua di vita i Chymici, i loro
 estratti, & elixir, & non si ritroua cosa
 che

che penetri più, per gl'anfratti de' semplici, ch'essa; perciò tira à se tutte le qualità de' medicamenti, per il che si pensano, che gioua per quest'aria, mescolandoui di uersità de' semplici, à tutti morbi, & à tutte le parti del corpo, & se ben sij di potenza calda, e secca nel fin del terzo, accompagnata però con medicamenti refrigeranti, & humettanti, fà che le operationi loro si rēdono più pròte, la onde molti la dano à languidi, e conualescenti, & alle feбри longhe con il inlebr rosato, & acqua rosata, e zuccaro.

Come si fa
frigera.

Viriu.

In somma l'acqua vita gioua à gl'infermità fredde, & à chi è di natura fredda, à pituitosi, leua l'ostressioni, scalda, e sicca, incide, apre, sotiglia, e deterge, proibisce le corrutioni, per tanto è lodata à molti mali, tanto estèrni, come interni: viuifica il calor naturale, e languido, si lo da a' vecchi, gioua alle parti membranose, correchora le facoltà animali, vitali e naturali, leua la syncopi, incita l'appeti-

Gioua à
vecchi.

Molto to ; perciò l'vſano affai i Piemonteſi, co-
uſata da' me ancora nella Sarmatia Europea, qual
Piemonteſi la beuono ancora alle tanole : il cui vſo
 nō è lodato; mà ben vſata in neceſſità: cō
 feviſce aſſai alle paſſioni del petto , ſi che
 lodano aſſai l'oglio di zuccaro; gioua alle
A che no paſſioni matricali, rompe, e ſcaccia le pie-
ce . tre dalle reni : nuoce alli caldi e ſecchi di
 compleſſione, come ancora à giouani, &
 il ſuo ſuperſtuo vſo infiamma il ſangue, &

Danni per le viſcere naturali, fà penetrar li crudi
il ſupſtuo humori alle vene, per queſto effetto ſi de-
vſo. ue pigliar in debito tempo, modo, e quan-
Virtù del tità.
l'acqua ui

te deſcrit- Chi vuol ſapere più ampiamente le
ſe da di- ſue virtù, legà Filippo Viſtadio , l'Euoni-
uerſi Au- mo, & altri chimici, che vogliono che con-
ſori . ſerui la giouentù.

Vini me- I vini poi medicati, ſi fanno metten-
dicati, co- doui diuerſità di ſemplici , à bollir con
me ſi fan- l'vne, ò moſto, ſinche il vino ſij fatto, ò
no . vero ſi fanno macerando l'herbe nel vi-
Fanno di- no, ritenendo le proprietà delle coſe , che
uerſi effe- vi ſi
ti .

vi si mettono dentro: come quel di Beto- *Virid.*
 nica per la testa; quel di R osmarino per
 li nerui, capo: cōsorta i nerui, retifica l'ap-
 petito, consorta i denti, & le ging ue; con-
 sumando la flemma, lauandone i cancri
 fà mirabil effetto: gioua à tifici, e consu-
 mati, uale alle quartane, quotidiane, al
 letargo, paralyfia, gioua mirabilmente al
 tremore, lauandosi la faccia d'esso conser-
 ua longamente la giouentù, vedi Arna- *Arna'io.*
 do.

Il vino euphragiato, conserva la vista, *[Varietà
 de' vini,*
 come ancor quello di fenocchio. *& virtù.*

Il berraginato, ò con la melissa, gioua
 grandemente al cuore.

L'byssopato, ò co' i marrobio, per il pet-
 to, e massime alli asmatici; se ben il più
 cōe sia quello d'assenzo lodato per il sto-
 maco debole, per incitar l'appetito à con-
 ualescenti, e per l'ostressioni, gioua alle
 febri lunghe, uale alla cachexia, & hidro-
 pisia.

Il vino di Chamedreos, ò Querciola
 gioua

gionua alle febri diuturna, e inflattioni di utero.

il vino di Ceterac, & è tamarisco, gionua alla milza.

il vino di AlcheKengio, per la renella, come ancor quel della Pimpinella.

il vino conservato nella botta di frascino, consuma la milza.

Questi sono i vini medicati che si usano in Piemonte pigliandone à tutto pasto, ò vero vn poco inanti à esso, facendo poi esercizio.

I più composti sono il Guaiacino, per curar il mal-francese; & il Calibeato per leuar l'ostiruttioni; mà questo non si piglia à pasto.

il vino poi aromatico, detto Hyprocra tico, si fa co'l cinamomo, ò zenzero, zucchero, e vinchiareito, ò moscato, ò altro potente, & è buono per i vecchi, e freddi di natura, e massime nell'inuerno.

I ora, ò sia
posca, e
suo effe-
ti.

La lora fatta con l'acqua posca sopra la vinazza, quando è lenato il vino, è più

più astringente, nutrisce poco, e riempie il corpo de' flati, muoue l'orina, e non infiamma: alcune volte si fa tanto forte che difficilmente si discerne dal vino: e ciò proviene dalla fortezza della rapa.

I frutti conservati nelle vinazze, sono frutticci
 no flatuosi, refrigeranti, difficili al digerir sernati nel
 re, e solamēte cibo à Dōne gravide: sebbē le vinaz-
 alcuni siano lodati da Gal. ¶ Quasi tutti i ze, e suoi
 Settentrionali usano la Birra, chiamata effetti.
 d'alcuni ceruisia, che significa vitata Ce Birra, d'
 res, e da Diosc. Zythum, e Sophocle Bi- sia Cenci.
 trum, e l'inventore d'essa come dice Sui- Comosi fa
 da fu Dionisio Aegitio: si fa di formen-
 ro, e orzo, fiori di Lupuli, chiamati Du-
 blon, & ne fanno di tre sorti.

La prima è acquosa, e semplice: la se-
 conda, è mezzana, chiamata Triapeni-
 na: la terza è forte, e chiamasi dopia Cer-
 uisia, d' vero duob!-birr: e se bene à chi
 non l'usa nel primo gusto sij ingrata,
 usandola poi longo tempo si rende piace-
 vole: dicono ch'è di sostanza crassa, e
 che

che riempie il corpo de flati, genera humor melancòlico, pietre nelle reni, vesica, e ostruizioni.

Vini Indiani.

Di tal natura sono i vini Indiani fatti di diuersi frutti, come datilo, e delmaiz, è d'altri alberi, lodati solo à chi si fatica molto.

Vino de pomi dolci, e suuiffetti.
De peri.

Il vino de pomi dolci scalda, e de pomi acidi refigera; perciò il Mercato dice esser più sano della Birra, s'usa ancora questo in certe parti della Francia: chiamato Sidra: come quello di peri, ch'è più astringente.

Vino di diuersità de pomi.
Vino d'Amare.

Il vino fatto di diuersità de pomi, resta temperato.

Il vino fatto con l'Amarene poste, nel vin potente, è meno caldo è più diuretico; mà è alquanto inflatino.

Vino de codogni.

Il vino fatto de codogni è buono per il stomaco, se ben astringa, come quello di lambrosca, granati acidi, ribes, berberi, et di pruni seluaticchi fatto con essi, è acqua, usato da poverelli, qual appor-
ta

ta molti inconuenienti.

Nella Prussia, e Sarmatia vsano il Medon, come habbiamo detto nel trattato del melle, e Monsù di Masieres Guascone, m'hà referto, che in Mosco vsano il vino fatto delle framboise. da noi chiamato rubus Idæus, & dice che leua l'ebbrezza del Medon.

I Tartari vsano vna beuanda fatta di latte, ch'ebbriaca: e ne' nostri alti Alpi ne fanno del sero acido, che li leua la sete.

ALTRA AGGIONTA,

Doue tratta de molti cibi vsati, in molte altre parti, e specialmente nell'Indie Orientali, & Occidentali.



E ben habbiamo già fatto mention delle noce d'India nel cap: della Saluia, niente dimeno per sodisfar a' curiosi dirò qui ancora p' supplimēto d'essa alcuna

Noce d'India.

alcuna cosa, conciosiacche non vi si ritro-
ui ne albero , ne frutto che portitanto
giouamento all'huomo, quanto è quello,
che fa queste noci, domandato palma
Elephantis dall' Acoſta;perche di queſto
albero ne fabricano caſe , navi con tutte
le coſe neceſſarie per eſſe; mà perche noi
irattiamo ſolamente de' cibi;perciò tra-
laſciando l'altre coſe, che ſi canano da
eſſo. Dicono, che quando ſponta il frutto,
ch'è ancor tenerello, ſpoliato della prima
ſcorza verde inanti che negregia, hà ſa-
por di Chargioſſo, & altri dicono de Ce-
ſaglioni, & eſſendo l'arbor più antico fa
detti Ceſaglioni più teneri, & quando
ſ'induriſce hà ſapor del noſtro cardo .

La medolla, che ſta appreſſo alla ſcor-
za tenera, è dolce, & contiene in ſe gran
quãtità d'acqua limpida, chiara, qual re-
frigerata alla ſerena, ſi beue per refrige-
rar il fegato, & reni.

Puiga la materia purulenta per l'o-
rina . Queſta ſi conſerna longo tempo
nel-

nella sua noce verde, & si chiama *Lactia*. Quando è indurata questa noce l'acqua non è dolce; mà alcune volte acida, & si chiama all'hora la noce *Eleni*.

Quando la noce è vecchia s'indurisce, questa acqua in vna rotonda sostanza alla somiglianza d'un pomo, bianca è spungiosa, lingiera, e di sapor dolce.

La medolla fresca, si mangia sola, ò con la lagra, cioè zuccaro fatto della *Supra*, ò vero con l'*Auela*, polmento fatto de *Risotto* nell'acqua, e poi trita è ben seccata al Sole.

Si mangia ancor con vn certo pesce seccato al fumo, portato da *Naledina*, chiamato *Camalamasà*, & è buon condimento per beuer bene.

Se ne fa ancor di questa medolla latte, come facciamo noi delle *Amandole*, per condimento d'aliri cibi.

Si fa seccar ancor al Sole questa medolla, & s'usa come fanno in Europa le castagne.

Il frequente suo uso genera vermi : si fanno delle scorze più dure vasi da bencxvi dentro , quagli tengono vn pezzo della medolla attaccato , hà vna cadenella , qual mettono poi dentro al vaso , & credono, che sij buono contro veneni , & specialmente del Cocco di Naledina, & è tenuto in conto appresso hà Prencipi .

Il liquor poi, che stilla da' branchi tagliati , si chiama Suram, & lo distillano, & ne cauano acqua vita chiamata Fula, & questa è la parte più pura, la impura la chiamano Orraca.

La Suram inanti , che sij cotta mettendola al Sole si conuerte in aceto forte . Stilata la prima acqua dall' albero, la seconda che viene seccata al Sole, ò al fuoco, se ne fa zuccaro , chiamato d' Indiani Iagra . Vengono in Malambar , & i più preciosi sono quelli di Naledina.

Nella China usano ancora la radice di china cotta, quãdo è tenera cõ le carni.

L'A.

L' Agalloco s' vfa ancora non solo per si ffimenti ; mà ancor la poluer in molti condimenti d' Orientali, & Simeon Sethi le numera nel trattato de' cibi, & ne fa x. specie . Noi l' vsiamo in poluere per confortar lo stomaco , & cuore.

Il Sandalo rosso si mette d' alcuni ne' pesuti di porco per darli colore, & contemprano la loro carne .

La Camphora ancora la mescolan cō l' Areca, & altri cibi, & la fanno fred-da.

Il frutto della Musa dell' Africa , è della grandezza d' vn piccol cocomero, & gialdegia, quãdo è maturo è vestito di vna scorza, come il fico, & se li leua la scorza, come à esso: hà la polpa dentro simile al pepone, senza osso, e seme.

Quando si comincia à mangiare non gusta troppo ; mà si v`a gustando per il suo longo vso, per il qual non si può l' huomo poi sariarsi d' esso , & il suo troppo vso nuoce allo stomaco, & genera ostruc-

zioni al fegato , come dice Serapione : è caldo nel primo, & humido nel fine d'effo.

Nutrisce poco: refrigera il petto, polmone, & leua l'ardor dell'orina.

Lubrica il corpo, nutrisce il fetto, incita venere, & prouoca l'orina.

Il suo antidoto è il zenzer verde condito, l'acqua mellata, & l'ossimele.

V'è poi la Musa paconera del Thenet, qual vien in Malauar, suauissimo conseruato , come facciamo noi l'vne , & è di buon nutrimento.

Recita l'istesso Autore d'un frutto, quasi simile, qual viene nel Catayo, chiamato phioël, et d'alcuni fico di Pharaone, che oltre le predette doti dice, che mitiga le sete, & l'ardor della febre ardente.

La Manga è vn frutto simile al persico, che nasce in Malauar, quando non è maturo hà la scorza verde, & nell'Agoſto quando è maturo douenta giallo, e splendente, di sapor di brugne, & di melco

Iro sapore. Si condisce col zuccaro: alcune volte con l'aceto, oglio è sale, & vn poco di zenzero, ò vero si mangia come il persico, co' l'vino: è freddo, e humido di natura del persico.

Il *Granabanus* è di grandezza d'vn melone: la carne di dentro è bianca, dolce come latte coagulato, i semi come fagioli, la polpa è delicatissima, & si risolve in bocca, come fa il cremor del latte: è di qualità freddo, buono per l'estate, questo dice l'Ouiedo.

Nell'Isola Spagnola, nasce il frutto del *Mamei* grosso, come sono due pugni con vna scorza fulua, & vn poco aspera, & è frutto soauissimo al gusto: hà vno, & tal volta due, ò tre nuclei distinti con vna coperta sottile, alla sembianza d'vn'acino, quagli depilati rapresentano il color di castagna, in tutto eccetto nel sapore; mà l'interior dell'acino hà l'amarezza del fielle, è coperto con vna sicola tunacula delicata, & la polpa,

che sta nel mezzo di queste membrane,
hà il sapor del persico duracino.

Il frutto Guyaba rapresenta la figura d'un pomo, con la scorza simile al pero moscatello, & hà la polpa distinta in quattro parti, & v'è ne sono de dome stici, & seluatici di varij colori, & forma.

Il frutto è suauè al gusto, di facil digestione, vtile à gli profluy del ventre; perche astringe, specialmente vn poco maturo.

Scrìue il Pigafetta, che nella China vengono certi frutti non minori d'Angurie d'un'arbor domandato Brusathier.

In Malanar v'è ancor il frutto celebre, chiamato Cachi-Ciccara longo vn piede; & grosso come la cosa humana: di peso incredibile: il color della scorza è primieramente verde, & quando è maturo vien di color luteo, negreggiante: è di sostanza alquanto ferma; mà comprimendola cede: presto douenta rugoso, hà
forma

forma d'vna noce d'vn pino, dentro è pieno di camerete di stinte cō vna membrana, come è il granato: la polpa è d'odor foauo: il sapore della polpa è misto di melone muscato, persico, e dolce aranzo.

Dentro vi sono 200. ò 300. ò 500. pomi, di forma di fico, come ancor di dolcezza.

Dentro à questi pomi, v'è vn frutto simile à vna castagna, qual crepita come essa, & è buono à mangiare. Esce dal tronco il frutto, trà le spine, e frondi, come il sicomoro: come ancor sotto-terra dalle radici, qual si dà à R. è.

Si coglie nel mese di Dicembre: vedi Luc'onico di Bologna.

Scrue il prefatto ancora, che il melone Cercopal nasce d'vn'arbor di grandezza d'vn codogno: hà la figura d'vn melone, & similmente solcato: Dentro vi sono tre, ò quattro grani simili à vn acino d'vna di sapor di cerasse acide.

Qual dice il Thcnct, che purga i cattui

humori per abbasso à gl'infermi.

Il Durian nasce nella Sumatra, di grossezza d'vna Anguria, con la scorza verde, & dentro le sue viscere, vi sono cinque frutti simili à gli aranti; mà più lunghi, di sapor di soauissimo butiro.

Dicono ancora d'un altro frutto, chiamato Carcopal Camolagà, maggior d'un piede è mezzo, di color di zucca, la polpa chiamata da Spagnoli Carahassadas, è migliore, e più saporita che'l cedro.

Vulgar è per tutta l'India Occidentale, il frutto chiamato Guayauas, si mangia purgato dalla prima scorza, di gusto assai grato, sano, & facile al digerire. Quando è verde, & immaturo astringe; mà essendo maturo lubrica il corpo, vedi Guyaba.

Nell'India Orientale non mangiano cibo alcuno, che doppo esso non mangiano il Betre, dicendo che detti cibi gli farian nausea senza esso: Non parlano mai à Rè, o Prencipe, che prima non habbiano masti-

maficato il Betre: le Donne quando vogliono congiungersi con gl'huomini lo mangiano, per allettamento grande alla lasciuia, & tal volta lo mescolano con l'Areca, vedi Areca.

Nell'India Occidentale, cioè nella region del Perù, Canada, & nella Florida Isola, & tutto il continente, trà l'Oceano, & stretto di Magalianes, cioè nell'America, & nella region de' Canibali: non v'è cibo più vsitato, che la farina fatta del Man:hot, & l'vsano con la carne, & pesci, come facciamo noi il pane.

Nel Brasil, & nell'Isola Spagnola vsano l'Ignome, Batat, & Ags, & è vna radice simile di fattezze al Nauone, & rapa, & dura per vn'anno, portandola sù le navi.

La più eccellente è quella di Benim, manco nobile è quella, che vien in Manicongo: l'ultima poi è la gialda di somiglianza della Carota gialda.

Se pur vogliono esser allegri, giocondi, & più gagliardi nelle cose veneree, ne fanno Lattuario col zuccaro, aggiogendoui dell' ambra, è muschio. Questa pianta è quasi simile alla nostra canapa.

Il Sargaso dell' Acosta, si condisce, e si mangia come il fenocchio marino.

La Granatilla, è frutto quasi simile al nostro granato; ma senza corona, & porta i fiori, come la rosa bianca, segnati con segni quasi sembianti alla passion di nostro Salvatore Iesu Christo.

Il frutto maturo à certi grani, simili al granato, vn poco atri: la onde à tolto il nome, & è grosso come vn' ouo, & è pieno d' vn liquore, qual vien sorbito con desiderio da Indiani, & Spagnoli, & se ben se ne prenda in quantità mai offende lo stomaco. Questo frutto è giudicato temperato, & è alquanto humido.

Il Nasturtio d' India, hà l' odor, & sapor del nostro, & s' vsa nell' insalate, & è caldo sommamente.

la, & di coltivarla: come diciamo noi di Cerere inuentrice del grano.

Di marauigliosa eccellenza e bontà, è l'Ananas, il cui frutto d'Americani si chiama Nanà, e specialmente da Brasiliani, è di grossezza d'un cedriuolo, & di tanta soauità, e dolcezza che supera ogni forte di zuccaro. Quando non è maturo è tanto insoane, che ulcera la bocca, & a noi si porta condito, come è quello che fù portato dal Eccellente Signor Conte Antonio di Scarnafis à S. A. dell'anno 1616. di fattezza simile ha vna pigna, e di color giallo verdegiante, d'odor simile à persici codognini.

Di questo v'è: e sono d'tre specie. Il più celebre è la Tayama, & ha la carne che tira al color fuluo, di gusto dolce, è soane.

La seconda si chiama Boniamà, & ha la carne bianca, di gusto dolce, & vn certo modo fattuo.

La terza si chiama Tyagra, & ha
la

la carne bianca, di gusto vinoso; mà acido, e acerbo. Dicono che l'Ananas, è sparso di certe sottilissime fibre, quali non offendono il palato nel masticarla; mà si ben le gengive, vsandolo longo tempo.

Vn simil frutto dice hauer veduto il Theuet in vna Isola dell'Indie, di simil fatezza, e sapore; mà che nasce sopra certi alberi simili al moro, & si chiama detto frutto Melenken.

V'è poi l'Ananas bruno, di fatezza d'un gran melone, di color rosso, & elegante al vederlo simile alla prima vista, hà vna pigna, ò noce di cypressso.

I fiori, ò capitelli teneri dell'arbor si mangiano.

Areca
faufel. L'Areca, ò sia Faufel, ò Auellana d'India, è vn frutto quasi simile alle noce moscata, qual è in frequente vso appresso gli Spagnoli, the habitano nell'Oriente, & nasce in Malauar in copia: si loda ancor quello che nasce in Momba.

Mombaim Isola, come ancor quello della region, detta Bacain: si biasma quel di Gauchim; p' esser piccolo, negro e duro do pò esser seccato, & nasce ancor in molti altri luoghi: questo frutto è mangiato da Mauritanii, & da' Mcáiti, gente Mahometana, che seguitano la dottrina d'Halij, & mangiano l'Areca con il Cardamomo ne' giorni di digiuno, ne' quali v'è vietato dalla loro legge il mangiar il Betre, & l'Areca col Cardamomo: gli pur- *Vso.*
ga lo stomaco, & il ceruello: Serapione d'auttorità d'Isaac, vuol che scaldi vn po Isaac: co; per esser partecipe d'alquanta amarezza.

Il Garcias dice di non hauer potuto contemplar alcuna calidità in esso; mà se ben con la sua insipidità, hauer ancor astringitoria facoltà, il che confirmò poi Serapione, così dicendo frigidum esse, ac siccum, atque adstringens: ob id aduersus calidos morbos valere, doloribus dentium auxiliari, gingiuas, &
com-

I frutti della *Moringa*, chiamati da Turchi *Morian*, sono simili all'eruo verdeggianti, & molto teneri; mà di sapor più acri, che non sono le loro foglie, & si mangiano cotti con le carni, ò accomodati in altri modi, & si vendono in quei paesi, come fanno in Spagna le faue.

La radice di questo albero ha le virtù dell' *Vnicorno*, & della pietra *Bezaar*, & l'usano i Paesani in vece di tiriaca, ne mosi d'animali venenati.

La *Persea*, come scriue Galeno nel secondo de *Alimen.* è vn frutto, qual è nocuo appo à Persiani; mà transportata nell' *Egitto* è buona per alimento, non altrimenti che sono à noi le pera, & sono quasi di simil fatezza, e grossezza, & Galeno dice di non hauer mai visto la *Persea*, eccetto nell' *Alessandria*, la onde si deue conchiuder esser pianta dal tutto differente dal nostro persico.

Alche afferma Plinio nel lib. 17. cap.

13. se

V'è poi vn'altro frutto in Alessan^{Bunz.} dria quasi simile, qual chiamano Buna, & ne fanno vna beuanda, qual moderatamente refigera.

Il fico d'India, ò vero dell'Oponzia, ò Oponzia. sia Fune d'Indiani, è pieno d'un sugo rosso, e mangiandone in quantità fa l'orina Cruenta, & sono di gusto poco soave: perciò pare, che questo fico sia differente da quel di Theophrasto, qual scrive nel primo lib. di sua hist. cap. 11. che l'Oponzia, è soave al mangiarla, come ancora recita Plinio nel lib. 21. cap. 17. opuntia est herba etiam homini dulcis.

Le foglie dell'Oponzia Indiana, applicata sopra gli ossi rotti, prima situati al suo luogo, gli conglutina in pochi giorni; perciò è chiamata d'alcuni Ostocolus.

De' rami del Molle, se ne fa stecchi buonissimi, per netteggiar gli denti, & del frut Molle, se ne fa vna beuanda, cuocendoli nell'acqua secondo la loro arte, ne fanno

vino, ò aceto, ò melle, e son tenuti in prezzo, la onde questi alberi l'indiani gli consecrano à i loro idoli.

Durioni. Nascono i Durioni in Malayo nell'India orientale; & è vn frutto di gratissimo sapore, e di giocondo odor. e, & è cibo vsitatissimo in Malaca.

Questo frutto, è di grandezza d'un melone, circondato d'vna dura scorza, con breui, pongenti, & horride spine, di color verde, distinto in quattro parti, & concamerate di dentro, nelle quali vi stanno tre, à quattro frutti bianchi; per ogni concameratione, della grossezza d'un'ouo, di forma della grassezza del latte, di gusto soaue, e odorato alla scbianza del biancomangiare; mà non così glutinoso: si biasmano quando sono già degianti; perche ò che sono corrotti, ò vero hanno patito ingiuria d'aria, ò d'acqua.

Si lodano quando ogni concameratione, ha 3. ò 4. frutti, & non più: hà dentro vn nucleo, come l'amandola; mà più
lungo,

longo, di sapor insi, ido, che esaspera la lingua, come fanno le N espole immature.

Questo frutto è caldo , & humido. Quando si vuol mangiare si rom, e con i piedi, per causa delle spine . Quegli che mai hanno gustato questo c'lo, nel primo impeto pare, che sentano l'odor di cepolle marze; mà doppò hauerlo mangiato, lo giudicano di buono, & grato sapore.

E giudicato da gelosi , che l'huomo mai si possa render satolo , con l'uso di questo cibo : sono di vil prezzo in Malatba, nel mese di Giugno, Luglio, & Agosto .

E ancor cosa di maraviglia , che questo frutto hà tanta sympathya con il be-tele : che mettendo delle foglie d'esso in vna Nave, ò stanza piena di Durioni gli fa corromper , & marza: tutti: ancora mangiandone alcune volte in quantità fa infiammar lo stomaco, & anora lo grana: mettendoui sopra d'esso delle predette foglie, subito si lena la inflammatione, & il

tumore . Mangiando ancora dette foglie con i Durioni non fanno alcun no-
cumento; perciò come ancor per il soave
gusto, il Volgo dice, che nessun si può sa-
tiarsi dal suo uso .

Laca.

La laca , ò *Panax* nasce in Mala-
bar, grossa come vna gran zucca, & an-
cor maggiore: se bẽ che ne nascano ancor
in Goa; sono però minori, & più cattivi.

Quando questo frutto è maturo , spi-
ra di buon odore, & ne sono di due diffe-
renze: l'vno si domanda *Barca* , & è il
migliore, & l'altro *Papa*, ò *Girasal*, & è
manco buono , & il maggior prezzo di
questi frutti sono 40. *Maravedis* di Ca-
stiglia: si tolgiano questi frutti per lon-
go, & sono bianchi, con vna carne soda,
dinisa in casele, ò recceracchi pieni di casta-
gne longe , è più grosse de' datili: coperte
d'vna sottil tunica, & dentro bianche, co-
me le volgari castagne, di gusto terrestre,
& aspero: mangiandole verdi , gene-
ran molti flatì: mà cuocendoli come si
fanno

fanno le castagne di Spagna; faranno di gusto saporito, & escitano venere; perciò vien usata dalla plebe.

Di grato sapor è la Iaca, cognominata Barca, & hà la polpa simile al ottimo melone: niente di meno è di dura digestione, & graua grandemente lo stomaco: & dicono i Medici di quei paesi, che quando si corrompe nello stomaco, che genera nociui, & venenati humori: e quelli che usano assai di questo frutto, cascano facilmente in quel pestifero male, chiamato morxi, Et hanno sapor del Cardo; mà sono di poco nutrimento.

Il frutto è austero, astringente, & nò troppo grato al palato. La pianta tutta fino alla radice, è tutta piena di sugo, qual preso al peso di oncie sei co'l zuccaro, ò vero onc. otto di buon mattino, si giudica: rimedio buonissimo, e certissimo per lo calor del fegato, & reni, & alle ulcere d'essi: gioua alle orine purellenti, & alla scoriatione del membro virile, & la mag-

gior parte gli guarisce in tre giorni.

Carambolas. Grauiſſimi al ſapore ſono le Carambolas dell' Acoſta che vengono in Canaria: frutto di ſatezza ſimile hà un'ouo belliffimo à vederlo, diuiſo in quattro parti, di ſapor acetoso, quali co' dui nella ſal-muria, incitano l' appetito, ſi rſano ne' cibi, & per uſo di medicina, & ſi danno co' dui co' l' z: ccaro in luogo di ſyropo acetoso: in Canaria ne fanno coliri per mal d'occhi, & le oſtetrici li danno con le ſoglie del Betele, per ſcacciar le ſecondine, & il fetto morto.

Lambos. il lambos, o lamboli de Canarini, ſono di due ſorti, il primo è di color roſſo oſcuro, & l'altro di color bianco roſſegante, & il primo di raro hà oſſa; mà ſe ben il ſecondo, è frutto, che ſe ben cedi in bontà al ſopra ſcritto, è nientedimeno degno per il palato delli huomini delicati.

Queſti frutti ſono di ſoaviſſimo odore, che raſſomiglia à quello della roſa, è di qualità freddo, e humido è teneriſſimo
con

con vna sottil scorza, che con difficoltà
si leua co'l coltello.

L'arbor è sempre cargo de fiori, e no-
ui frutti, si mangiano nel principio del
pasto.

I frutti e fiori si condisciono co'l zuc-
cero: & gionano alle febri ardenti, &
per estinguer la sete.

I frutti chiamati da Portoghesi Mā- Manga-
canas della India, sono simili alle zizo- nas.
le, & si portano ancora come essi, secchi
in altre regioni, & sono astringenti.

L'arbor è sempre cargo di formiche
alate, & sù i ramicelli fabricano li Laca.

Vi sono poi gli lambolains, frutti si-
mili all'oline mature di Cordona, & sono
astringenti, & contrahono le fauci.

Gli mangiano l'Indiani co'l riso cotto,
& incitano l'appetito.

Un' altro frutto nasce nel' Indie, astrin- lāgomai.
gente, simile al color del sorbo, & di sa-
por del pruno immaturo, & si chiama
d'indiani langomas.

Q9 + L'Am-

Ambare.

L'*Ambare* nasce in Canaria, d'vn' arbor qual vien grande, con le foglie simili alla noce: fa i fiori bianchi, & il frutto di grossezza d'vna noce, di color verdegiante, & hanno la scorza più sottile: & quando sono ancora verdi, sono di graue odore, & di gusto acerbo: mà mature sono di color flauo, d'odor giocondo, & d'vnà acetsità molto grata al gusto; perciò s'vsa in luogo di agresta ne' cibi: maturo lo mangiano co'l sale, & aceto. Incita l'appetito. Dicono gl'indiani, che sono buoni contro l'humor colerico.

Tartufani del marangon.

Dicono gli Spagnoli, che vicino al fiume, chiamato Marāgon, che nasce in terrarā, vn frutto come hà noi i tartufani, di grossezza d'vn mezzo detto, rotondo e torzuto, & lauorato con mirabil fategganza, di color spadiceo: con vn nucleo di dentro bianco, che reffona quando è secco, simile alla amandola, con la scorza negregiante, & deniro bianca, diuisa in due parti, come l'amandola. E di sapor grato,

grato, & simile all'auellana: si mangia fresco, e secco; mà lo rostiscono, & si mangia alla seconda tauola: scica lo stomaco, & le corrobora: mangiandone largamente, genera grauezza di testa.

Leucoma.

Il frutto chiamato d'indiani Leucoma, è in tutto simile alle nostre castagne, & è di gra'o sapore, astringente, & cura i flussi del ventre.

Nasce vn frutto nel Brasil di grossezza d'vn'ouo d'oca, pieno d'vn sugo, come è il limone: nell'estremità di questo frutto nasce vn'altro frutto, come anacardo; mà di falezza de' veni di lepre, di color cinereo rossigianze, & in se contiene vna medolla di gusto soave, qual non cede hà pistachi, & si mangiano lingiermente arrostiti, & incitan venere. La seconda scorza di questo frutto, è spungiosa, piena d'vna materia acie: la qual si deue fuggire.

Arcaion.

Dicono ancora, che il frutto del Cereo spinoso, che non è insipido al gusto.

Cereo spinoso.

Scriue

Frutto si- Scrive il Theuet, che nel Regno di e-
mile a' da nega rsano vn' oglio di certi frutti simili
tili, che fa hà i datili, d' vn' arbor tinctoria, & detto
oglio. oglio l'rsano per condir i cibi, massime
 pesci, & oriza, & hà il sapor del nostro,
 & l'odor di viole.

Palampin- Referisce ancora il Pena, che nella
ius. Guinea mangiano in luogo di pane, il nu-
 cleo, d' vn frutto chiamato Palampinus
 di fatezza al frutto di cedro, & è di sa-
 por della giande, e castagne.

Hyno, v- Dicono il Theuet, & altri d' vn frutto
rase. nell' America, d' vn' albero chiamato Hy-
 no-vrahe, simile à vn pruno, di color d'o-
 ro obrizo, il qual hà vn nucleo soave, &
 delicato à gl' infermi, i quali dal tutto
 hanno perso l'apetito, & dicono, che que-
 sto albero, porta frutti da 15. in 15. an-
 ni solamente.

Palma vi- Il vino della palma vinifera del ca-
ni'era. fo verde, hà virtù di refrigerare, & di
 lenar la sete, & stilla da questi alberi fo-
 rati, & è di color, & consistenza simile
 al

al vino bianco di Campagna. Verso il fiume negro: v'è vn frutto simile alla castagna; ma amaro chiamato Gor.

Nell'isola di Zeilam vi sono i citroni piccioli, con la scorza dolce, e soave. Vi sono i limoni piccolini dolcissimi: vi sono poi de siluestri limoni piccioli; ma agriissimi nella Soria, Egito, e Africa: v'è vn'isola chiamata Aruchet, che vi nasce vn'albero, dalla cui corteccia vi vscisce vn frutto picciolo non più grande d'vn coriandro saccharato, & di simil fatezza, & si chiama Ambulon.

L'ambra, & il muschio si metteno in Ambra. molte viuande, per fortificar il calor naturale, & corroborar tutte le fischia, scaldano nel terzo.

DELLE PASSIONI dell'animo.

Cap. XC.

*Si deuero
con gran-
dissima cu-
raschiuar
le passion
dell'ani-
mo.
Dāni che
aporta.*



N quest'ultimo compen-
dio descriuiamo le pas-
sioni dell'animo, delle
quali dobbiamo con grā
dissima cura, e solecitudine prefer-
uarci, per esser elleno molto impor-
tanti, e tali che per quelle, molti per
vn semplice timore, ira, ò vero per
vna fouerchia allegrezza sono mor-
ti: & auenga che la morte sij vna del
le più terribili, è spauenteuoli cose
del Mondo, facilmēte per simili pas-
sioni dell'animo potriano sopraggiō-
gere varie, e diuerse infermità ne i
corpi, & anco la morte: e tralascian-
do molte ragioni, me ne vengo alle
esperienze delli antichi, nelle quali

io ritrouo, che molti sono stati curati da simili morbi, proceduti da souerchi, odio, ira, allegrezza, & altri simili accidenti.

L'anima nostra hà certi spiriti cordiali, quali la seruono per instrumento da esequire le sue operationi, e quelli spiriti sono vna guida, vn condotto, vn vehiculo, delle virtù dell'anima, per tutto il corpo, secondo gli diuersi mouimenti de gli spiriti, o che siano, ouero che procedino dal cuore à gli membri esteriori, e dalli esteriori mēbri diuersē qualità s'improntano nel cuore, da quali resta alterato da calidità, ò frigidità; per ilche si vede, che per vn'estremo timore, ò tristezza, si rāfredano, e per vn'estrema allegrezza, e distemperata ira, e furore si riscaldano, e per queste tali ragioni, le passioni dell'anima escendo tēperate, puono cōseruare la sanità, e le passioni distemperate.

L'anima nostra hà spiriti cordiali.

Come s'alteran gli spiriti.

perate pono indurre, ouero curar gli morbi. Volendo dunque l'huomo conseruarsi in sanità, deue trà l'altre passioni fuggire le seguenti, cioè.

L'amore.	L'abominatione
L'allegrezza.	La disperatione
Il desiderio.	Il timore.
La speranza.	L'ira.
La compassione.	Il furore.
L'audacia.	Il tedio.
L'odio.	L'invidia.
La tristitia.	La gelosia.

Et altri simili accidenti, quali honorano, ò dishonorano l'anima, de quali non intendo trattarne al presente : mà solo intendo dichiarar quelle cose, che s'aspettano alle parti della filosofia, la quale si amaestra, e tratta di costumi, nõ pche habbiamo ad imparargli solamente ; mà anco da esercitarsi in essi , e per tal esercizio diuentar buoni ; trattarò dunque di quelle cose, che hanno da appor-

apportar, & indur il giouamento,
e conseruatione della sanità: così
dice Galeno nel suo libro della con-
seruatione della sanità, che gli buo-
ni costumi dell'animo, si corrompo-
no dalla cattiuu consuetudine, del
mangiare, e beuere, de studij vitiosi,
del guardare, sentire, & altri simi-
li. Bisogna dunque, che il Medico
che pretende la conseruatione della
sanità, faccia ogni sforzo acciò gli
buoni costumi dell'animo non si gu-
stino, non come filosofo per fa-
re l'huomo virtuoso; mà come Medi-
co acciò per quelli non gli venghi-
no infermità nel corpo; perchè il fu-
ore, l'ira, il pianto, la melanconia, e
la solitudine continoua, sono cagio-
ne, & principio di molte feбри, & al-
tre varie infermità.

*Il Medi-
co deve
procurar,
non si gua-
stino i buo-
ni costumi*

Infermità

Dice anco l'istesso Galeno, che
gli cattiuu costumi, e peruerse con-
suetudini non possono habitare co-
la

*caratteri
delle pos-
sion dell'a-
nimo.*

la buona sanità, e si sà che l'allegrezza fouerchia, & improuisa, amazza, ouero induce tormento, angoscia tramortimento, è pazzia, & altre cattive conditioni, come si habbiamo l'esempio di quelli tre fratelli, quali hauendo più volte con singolar virtù combattuto, e con animo heroico decertato ne giochi olimpici, e riportata honoratamente la vittoria, con trionfo grande pigliarono l'acquistata corona, e secondo la consuetudine della patria, con quella incoronarono il Padre, & egli per la fouerchia allegrezza della vittoria ottenuta da figliuoli cadè morto à piedi loro.

Historia.

Allegrezza.

Historia. Vna matrona Romana hauea inteso, ch'vn suo figliuolo era stato ucciso in vna battaglia data à Romani appresso Canna, & già hauea celebrate le esequie, tenendolo veramente per morto; ritornò il figliuolo à casa.

fa all'improvviso abbracciò la madre, & ella per fouerchia allegrezza cadè à terra morta, onde si può veramente dire, che quello non pote operare il dolore della morte, l'operò la fouerchia allegrezza della vita.

Per questo si conchiude da filosofi, e si tiene per certo, che l'anima sia principio, e cagione efficiente di tutte nostre operationi, & il spirito, e calor naturale, sono instrumenti all'anima obediante alle sue operationi; conciossiache subito l'oggetto della grande, & intemperata allegrezza s'appresenta; il spirito, & il calor naturale, velocemente si diffondono, e si spandono alli membri esteriori, quali si risolvono, & s'estirpano abbandonando il cuore, & altri membri interiori, impoueriti de spiriti, e del calore, e tall'hor è tanto subita, & inordinata la resolutione, & spargimento delli spiriti vitali,

Anima.

R r che

che il cuore, qual è fontana della nostra vita rimane senza spiriti, & indi soprauiene vna subitanea, & inopinata morte.

*Huomo
forte, &
prudente.*

Ilche mai accade ad alcun huomo forte, e prudente; perche il sauiò sà che questa nostra, qual noi dimandiamo vita è vna morte, & questo Mondo turbulento, e tenebroso labirinto, è pieno di pericolosi lacci, e d'auellenate lusinghe; pciò mette il freno all'imperio intellettiuo delle passioni, e de' spiriti, à fine che presentandosi qualche oggetto d'immoderata allegrezza, gli spiriti siano morti da temperati mouimenti.

*Allegrezza
consueta.*

Nasce fall'hor vna allegrezza, nõ subita; mà continoua, & inordinata, & all'hora segue anco vna resolutione continoua, & dilatatione à poco, à poco delli spiriti alle cose esteriori, & così la virtù à poco, à poco si va debilitando, finche ne segue la morte,

te, non subito; mà secondo gli varij accidenti & dispositioni del corpo.

La tristezza ouero dolor dell'animo è contraria all'allegrezza, & da esso ne segue tall'hor subitanea, & *Tristezza.*
improuisa morte, ouero à poco à poco s'estingue, presentando l'oggietto, ouero nouella che contenga gli spiriti, & il natural calore per l'attristarsi, dalli membri esteriori concorrono gli spiriti, & il calor naturale al cuore, & alli membri interiori, abbandonando gli membri esteriori impoueriti, & abbandonati dal calor naturale.

Alcuna volta ancora è tanto smisurata la tristezza, ch'inordinatamente gli spiriti, ricorrono in vn subito al cuore, & considerando che il cuore è picciolo ricetaculo, per la moltitudine di tanti spiriti, subito restano soffocati, & succede vna subita estrattione della vita nostra; perche l'inor-

Rr 2 dinata

dinata tristezza, è non solamente grande, mà anco intensa: succede tal volta vna rimessa, e continoua suffocatione, della vita nostra; perciò si

Come si debba viuere con allegrezza. douemo sforzare di attendere, alle temperate allegrezze, e solazzi, & à questa maniera di viuere allegramente, quanto sia possibile.

Allegrezza sempre rassa. Certamēte la temperata allegrezza diffonde, e manda gli spiriti, & il calor naturale alli membri esteriori, e fà il sangue più purificato, & chiaro, fà l'ingegno più acuto l'intelletto più esperto, e solcito, & fà ancora il calore viuace, e piaceuole a spettò; induce, & eccita la virtù di tutto il nostro corpo, & nelle sue operationi, apparecchia maggior agilità, nel mouersi il corpo, & al corso.

Danni della tristezza. Nondimeno ciascuna tristezza, per quanto s'estende la facoltà sua, da se medesima mai porta vtilità alcuna al corpo nostro, anzi oltre alle cose

coſe ſouradette, fà l'intelletto groſſo, errante, genera turbolente ſanguè, color pallido, & horribil aipetto, & tutte le virtù induce in vna pigritia rincrefce uole; Alcune volte può giouare per accidente acquietà-*Acquietata il ſando,* & ſmorzàdo il ſingiozzo, che p-*giorzo.* cede da replettione; perche nella triſtezza, ouero nel dolore dell'animo, ſi vigora il calor naturale, per la retrattione, & vnione de ſpiriti, alli membri intrinſechi, e conſuma quelle ſuperfluità nello ſtomaco, ch'inducono il ſingiozzo, da queſto auiene che quelli quali ſi attriſtano, ouero hanno ad altri compaſſione, ò ſi raccordano d'alcuna coſa triſta, ò ſono molto intenti alli penſieri, d'onde il calor ſ'vnifca di dentro, mai gli verrà il ſingiozzo, come dirò nel ſeguente trattato del timore.

S'a caſo aueniſſe, che per vna ſalace, & impellente fortuna di coſe no-*Triſtezza de coſe contra la*

buona fortuna. ue, tediose, & rincresceuoli, entrassero nell'animo, ouero in qualche modo si presentassero oggetti tristabili, bisogna fare grande sforzo per conseruatione della sanità, & con animo forte, e virille preseruarli dalle impressioni tristabili, acciò non s'imprimano nella mente.

Deue ancora l'attristato conseruarsi gl'amici, e beneuoli, con gli quali comunicandogli le sue aduersità, & oggetti, possa con tal maniera sfogare, & alleggerire il petto.

Pazzia. Auene anco che molti, per grande desiderio di riputare, ò vero per sonerchio amore, che portano à figliuoli, ò amici, ò per il smisurato affetto d'altre cose, diuentano mezzi pazzi, & infermi; Mà le specie della pazzia sono varie, e diuerse, & infinite, l'odio è contrario all'amore, e da quello, per il concorso del calore intrinseco, ne segue quasi ogni cattiuo acci-

accidente, come habbiamo narrato nel capiolo della tristezza. Ogn'vno dunque si deue guardare dall'odio, e con ogni diligente studio, come sopra habbiamo detto della tristezza, solamente li vitij dobbiamo hauere in odio ; perche da questo ne segue l'amore alle virtù, & per conseguenza la naturale allegrezza, quale diceuamo esser tanto vtile alla sanità.

Odio.

Al temperato , & honesto amore delle cose, noi dobbiamo accostarfi quanto sia possibile ; perche l'amore è principio di molte bone virtù dell'animo, & d'ogni allegrezza, & è di grande aiuto per conseruare la sanità ; perche noi primieramente amiamo quelle cose , quali crediamo siano buone , indi ne segue il desiderio d'esse , & la sollecitudine di hauerle, e finalmente nell'vso di quelle , co'l mezzo dell'amore , ne succede la dilectione , & così egualmente, haue-

Come si generi l'amore.

*Abhomi-
natione.*

mo in odio la cosa, quale vediamo essere mala, da quello poi succede l'abhominazione, e finalmente se la cosa viene in odio segue la tristitia, & il dolor dell'animo: onde per le sudette cose sarà manifesto, che secódo il debito, è moderato amore, si debba proportionare il desiderio della cosa, & secondo l'immoderato odio, che tu hai delle cose, che ti nuoceno, deue essere l'abhominazione di quelle. Dall'immoderato dunque desiderio, & dall'immoderata abhominazione, quale al desiderio è contraria, è da guardarsi; perche da quelle ne nascono molti accidenti, simili à quelli, che seguono dalla tristitia.

Desiderio.

Il smisurato desiderio fa, che l'huomo resti priuo tal volta della desiderata cosa, & cada in grande tristitia, quale è grandemente contraria alla sanità.

Il simile ancor auiene per la smisura-

furata abhominatone, quando succede l'evento della cosa efosa . Perciò sarà molto gioueuole per conseruare la sanità, di astenersi dalla immoderata speranza , come ancor dalla *Speranza* desperatione : la speranza adunque drizza il suo oggetto circa le cose d'auenire ardue buone , e possibili ; perche la speranza delli mali d'auenire, non si chiama speranza , mà timore . Per questo il pensiero e la fantasia dell'huomo discreto, e prudente , mai si dourebbe indirizzare à cose impossibili, ne tampoco à quelle cose, che non ponno auenire , secondo il giuditio della ragione, ne à simili fintioni , & imaginationi dell'animo ; quali oltre che retraheno l'huomo da gli proprij commodi , e da gli buoni pensieri, impediscono anco la sanità del corpo , conciosia-
che riducendo l'huomo in se la ragione, conosce la cosa da se sperata
impos-

impossibile, d'onde ne segue poi il dolore dell'animo, e la tristezza, quale tanto sarà grande, quanto la premeditatione fù intensa, & affissa circa la cosa sperata. •

Beni di fortuna.
Desperazione. N'habbiamol' esempio de beni di fortuna, quali hanno d'auenire, e sperare si deuono con dritto, e ragione uole giuditio senza disperarsi; perche dalla desperatione, qualche sollazzo, ò piacere secondol' espediente materia retraheno l'animo del patiente, ò pensando gli giochi della fortuna non esser nuoui; mà antichi, non essere partiali; mà indifferenti à gli huomini Illustri, e grãdi, & à poveri, e vili, ò parangonandosi à quelli che sono in maggior miseria, & amaritudine, ò considerando, che simili accidenti sono da Dio permessi per nostro benefitio, e perciò lo dobbiamo ringratiare, & essere patienti.

La pazienza è vno delli migliori,
e più

e più lodeuoli rimedij, che trouar si
possino per alleggerire ogni dolore;
perche in essa si vede, che la ragione
vince il senso, & certamente colui, ò
che sarà vn pazzo, ouero vn Dio, se
non incorre nella tristezza, quan-
do se gli presenta il tristabile ogget-
to, se bene come sauiο, e prudēte de-
ue incontinentē scacciare da se ogni
turbulenza d'animo; tanto più che
dal labil, e transitorio tempo; altro
s'hà ch'vn momentò imperceptibi-
le, & ogni tristezza d'animo, è del
passato, ò vero dell'auenire, se è del
passato, sarà pazzia tristar si di cosa
passata, & irrecuperabile; perche la
ragione insegna all'huomo sauiο,
d'esquire, & considerare quelle co-
se, che possono giouare; & prohi-
bisce quelle cose, che ponno no-
cere.

*Patienza
Esempio.*

Sè poi la tristezza hà d'auenire, ò
sarà de cosa necessaria, ò vero con-
tingen-

*Tri. 7
21.*

Per le co- tingente, se necessaria, la tristezza far
se ventu- rà in darno; perchè è impossibile che
re. altramente auenga, se sarà contin-
 gēte, ò fortuita, è anco pazzia tristar
 si; pche cōtingētemēte, ò fortuitamē
 te potrà auenire il contrario di quel
 lo si trista, per questo nō dobbiamo
 tristarci delle cose, & oggetti futuri,
 considerando che la vita nostra è in-
 certa.

Benidella Accaderà anco, ch'alcuna volta
fortuna s'attristaremo delle cose, che non fa
non esser ranno al tempo nostro; mà al tempo
ne firs. d'altri, e circa ciò l'huomó pruden-
 te sapendo, & considerando, che li
 beni c'habbiamo non sono nostri;
 mà della fortuna, quale ce li hà dati
 in prestito, mai sentirà dolore della
 perdita di quelli; Oltre di ciò il suo-
 no, & ogni solazzo o esercizio, mitti-
 gano ogni trista passione dell'animo

Da vno intenso, & affisso amore,
 che si mette ad vna cosa, induce trop

pa

pa passione ; perciò è da guardarsi
 per conseruatione della sanità, à nō
 metter affettione à cosa alcuna , più
 di quello si conuiene;perche incon-
 tinente gli entra nella mente vna so-
 lecitudine, & inquietitud. ne che lo
 fà diuentar mezzo pazzo , generan-
 do vna passione melanconica , dalla
 quale ne nasce vn flusso , & reflusso
 immoderato de gli spiriti , & del ca-
 lor naturale al cuore; d'onde ne vie-
 ne poi variato, e diuersificato il Pol-
 mone, Polso, & Respiratione, in mo-
 do che per la obliuione del fiattare,
 & respirare dell'aria circa l'oppor-
 tuna respiratione , occorrono sospi-
 ri, & interceptione dell'annelito , &
 fiato . e tanto cresce alcuna volta
 nell'animo l'intenso, e grande feruo-
 re, che l'influsso con le virtù sue , si
 distolgono , & distraheno dalle cose
 digestiue, & dalle operationi moti-
 ue, d'onde ne segue la magrezza del
 corpo

*Amore in
 tenso.*

corpo, & debolezza, quale fà impallidire il volto, induce l'huomo in varie infermità, febri acute, & ogni malè, eccetto la clementia, & obliuione del proprio commodo :

Tristezza. & dolor dell'animo.

Noi vedemo molte volte, che s'accompagnano insieme la tristezza, & dolor dell'animo, & impediscono la conseruatione della sanità; adunque l'huomo magnanimo, & prudente deue conoscere i suoi desiderij, & le sue forze, deue anco sapere, che le cose di fortuna spesse volte s'immergono nell'animo senza misura, per questo deue guardarsi di pigliar imprese eccedenti le sue forze, deue anco offeruare il tempo propitio; e quando tal volta si troui ingannato da qualche speranza, ouero accidenti, deue ricorrere, da quelli rimedij, che di sopra habbiamo detto della tristitia. Deue anco guardarsi dalla

Audacia.

immoderata audacia, e temerario
assa-

affalimento delle cose ardue, e difficili, dalle quali ne potesse seguire vn subito, & distemperato timore; perche per esso timore, il calor naturale e gli spiriti abbandonano gli membri esteriori, e ricorrono al cuore, come quello, che è forza, & principio della nostra vita; d'onde ne segue pallidezza nel volto, & tremore freddo nelle parti esteriori, & per la fuga di detto calore si stringe la cute, si chiudono li porri, circa la radice de pelli, per la qual cosa quasi tutti li pelli interiori si drizzano, & si troua tal volta il timore così grande, & immoderato, che per lo subito, & inordinato concorso de i spiriti al cuore, ne segue vna subitanea suffocatione, e morte, ouero che fa inuechiar il corpo, & induce molte altre infermità pessime.

A questo effetto racconta vno autore antico, che cercâdo alcuni giouinet,

Historia.

uinetti nelli buccchi d'vna torre altissima, i polli del Falcone, al cui effetto ligorono vno di loro con arte, per calarlo al bucco con vna fune; auiene che per sua disgratia la fune si rompe, & egli cade à terra morto; mà nel cadere fù tanto il timore, & la paura, che diuentò tutto bianco, e canuto: si può leggere nelle historie di molti incauti giouani, quali sono incorsi in disgratie, e naufraggij, breuissimi, nondimeno per lo disperato timore sono inuecchiati.

Et altri i quali p pochi giorni sono stati ritenuti, in carceri dure, & certificati d'vna ignominiosa morte, sono inuecchiati in breue tempo il doppio, e sano gli Medici, che molti si fanno medicare di paralisie, quali d'altro male nō sono nate, che dal fouerchio timore; Dobbiamo dunque à più potere, fuggire l'occasioni del timore eccessiuo.

L'huo.

L'huomo prudente prima che pigli vna impresa ardua, & eccedente le sue forze, deue prima considerare il timore, e la cagione d'esso, e poi deue andare arditamente scacciando da se ogni paura. E se pur accadessero cose, che fossero da temere, non sendo à tutta l'humana generatione cosa più spauentosa della morte sèdo ella delle cose vltime la più terribile, in tal accidente, vincer deue la ragione, e la fortezza dell'animo, mediante le quali con maturo consiglio, e graue giudicio intèderà, che niuno deue temere quello, che non si può schifare, ouero desiderar quello che prestissimo deue venire; perche sotto questa adamantina legge ciascuno nasce per morire; Adunque cō animo virile si dobbiamo sforzare di cacciar da noi il timore; perche nel pericolo della morte, non habbiamo il maggior

Timore.

Cura.

nemico del timore.

*Timore, è
suoi dan-
ni.*

Il timore oscura, & ingrossa l'in-
gegno, & il discorso, & sentimento
della ragione, e le forze del corpo, e
quando fà il bisogno vfarle, spesse
volte fanno schiuare i pericoli della
morte; fanno annihilare, e dissolue-
re, & stinguere alcuna volta: nondi-
dimeno per accidente per il timore,
si fà qualche vtilità, presta giouamē-
to al sangiozzo, ò sij singulto, proce-
dente da replettione. Et ciò proce-
de per la cagione, che si ritraheno li
spiriti alli membri intrinsecchi. Con-
ciosia cosa, che la virtù vnita sia più
forte, che la dispersa: per la vigora-
tionē della quale ne sequita più prò-
ta consomptione, e più facile risol-
utione delle materie inordinate alla
bocca dello stomaco, la vnde era
causato il sangiozzo, gli mettono
paura; perche più tosto si parte: Per
questa via ancora buttando d'acqua
fresca

fresca nella faccia di colui, c'ha il sangue in vn subito, che non se ne aueda lo fà andare via. D'vna persona degna di fede hò inteso, che hauendo vno la febre quartana, entrando il nemico nella sua terra, tutta si messe in'arme alla volta del nemico, e per la grãde paura fù liberato. Leggesi anco d'vn'altro quartanario, essersi stato liberato, per hauerli posto nel letto due serpenti nascostamente, per ordine del Medico.

Historia.

Ancora si deue guardare dall'aspetto, recordatione, e pensamento continuo de' casi terribili, e fortuiti, e da quelli che sono dolenti, e flagellati, e miserabili, à quali è d'hauerne compassione naturalmente, ò per inclinatione di sua miseria, dobbiamo molto da questi accidenti guardarci; perche per queste passioni seguono tutte le cose c'habbiamo detto, che sono contrarie alla sanità,

Pensieri di cose terribili, e spauentevoli.

ne più ne meno, che dalla tristezza.

*Vergo-
gnz.*

Simile effetto fanno quelle cose, ch'inducono vergogna; perciò bisogna hauere rispetto di astenersi da tutte queste cose, dalle quali l'huomo può acquistarne vergogna. Si deue anco grandemēte guardare dal l'ira quanto mai sia possibile; perche sendo l'ira (come dice il Filosofo,) vna ebullitione del sangue circa il cuore, per l'appetito di vendetta, acciò la punitione vindichi l'ingiuria; e da tal ebullitione con la ragione, e quotidiana esperienza si dimostra, che l'huomo incorre ne' feбри, che consumano la buona humidità, e così ancora malamente, & variamente imprime male dispositioni ne' corpi. Dobbiamo ancor guardarci d'incorrer infuria, dalla quale ne seguono quei mali accidenti c'habbiamo detto incorrer dell'ira, se bene gl'autori facciano differenza trà il furore è l'ira,

Furia.

e l'ira ; perchè il furore è passione *Furore.*
 senza appetito di vendetta. Et alcuni dicono ch'è vna temperata ira, la quale presso gli filosofi, è annouerata trà le virtù morali, e per la sua ebullitione e calidità accidentale, confortata, & fueglia il calor naturale adormentato, ò debilitato; & induce giouamento alla buona sanità.

E di grandissimo nocumento ancora l'inuidia; perchè da essa ne seguono *Inuidia.*
 accidenti e male passioni, come ancora dalla tristitia; perchè l'inuidia non è altro se non vn dolore e passione dell'animo; dell'apparente bene d'altrui; La gelosia ancora, non *Gelosia.*
 è altro se non vna paura di perder gli proprij beni, che molto sono amati, e con vna rincresceuole solitudine dell'animo, e molestia, cresce alcuna volta il timore di perder gli amati beni; e così il dolore, e la tristezza, quando non si possono dissen-

der, e guardare, fanno grãdissimo nocumento alla sanità; perche ogni natural virtù debilita, & impedisce la digestione, e sanità, & abbate l'appetito, & induce la strettezza di petto, snerua, & indebolisce le virtù dell'anima, e del corpo; perciò dalla gelosia, e dalle sue cagioni dobbiamo guardarci quanto sia possibile.

Coito.

Tutte le sudette passioni, quando sono fuori di misura, & eccedono, i modi, come habbiamo detto fanno nocumento alla sanità del coito, ò vero della lussuria niente si comanda, neanco si proibisce, si per rispetto dell'honestà della religione, come ancor perche in quest'ultima, e deterior vita, & età nostra, ò vero noi medesimi, habbiamo prouato, ò vero da persone esperti negli otiosi ragionamenti, habbiamo inteso, che l'immoderato, e superfluo vso, dopo il cibo, e replettione dello stomaco,

co, inferisce, & riporta grande nocu-
mento; e lo moderato vso per il con-
trario, presta grande giouamento al
la sanità .

ANNOTATIONI

DI GIO. LODOVICO
Bertaldo,

MEDICO DELL'ALTEZZA
Sereniss. di Sauoia .



*Erche l' Eccellentissimo Medi-
co Vgone Benzo, nel proemio
della presente breue, mà dot-
tissima opera, hà compendio-
samente accennato la cura , che l'huomo
hauer deue circa il buon regimento del
corpo , e dell' anima insieme ; per questo
noi ancora, con ogni sorte di breuità, hab-
biamo trattato nello stesso proemio delle*

Proemio.

*Autori
de quali
s'è serui-
ro l'auto-
re.*

*passioni, & affetti d'esse: riseruandoci
di trattarne più ampiamente in questo
ultimo capo, nel quale (come richiede la
medicina) sequitaremos l'opinione di Ga-
leno nel libro de cognoscendis, & cu-
randis animi affectibus, e nel libro,
de cuiusque animi peccatorum co-
gnitione, & curatione. Senza disco-
starsi ponto dal parere di Aristotile, Plu-
tarcho, Seneca, Vueschkero, Quercetano,
Paschi, & altri quali vnitamente c'inse-
gnano, il grave danno ch'apportano al-
l'huomo le souerchie passioni, e come ot-
timi filosofi descriuono il modo di cacciar-
le, & curarle.*

*Diffinitio-
ni dell'a-
nimo.*

*Differen-
zi.*

*Li affetti dell'animo altro non sono,
che certi movimenti d'esso, quali lo ren-
dono disobediante alla ragione, e trà di lo-
ro tanto sono differenti, quanto diuersi so-
no li temperamenti de humani corpi, &
abbondanti e humori, da quali essi af-
fetti nascono, e possono essere in tanta
quantità, e generar tal intemperie, che
l'huo*

l'huomo mancarà di mente, e trauierà dalla dritta ragione, e tal mēte crescono, che l'animo non può ne contenersi, ne regolarsi ne i termini ragioneuoli, come si vede di quelli che cadono nell'ira, nella tristezza, nel furore, nella paura, e nell'inuidia: oue per il contrario dal buono temperamento ne nasce la quiete, e tranquillità dell'animo, e quādo da quelle perturbationi s'altera, si fouerte, si muoue dal suo natural stato tutto il corpo, & i mouimenti torbolenti, della ragione nemici infiammano, conturbano, & incitano ogni stato dell'animo, cagionano varie infermità, e spesso anco si priuano di vita. Dalla tranquillità tutto il contrario auiene; perche per essa l'huomo si rende tranquillo fermo, costante, amoreuole, benigno, e quieto: mitiga li disordinati appetiti del senso, e con sodo giuditio discorre intorno à i pensieri della sua mente, e sagamente giuica intorno alli oggetti, che se li rapresentano. Se bene altri

danni

Effetti
d'esso.

Effetti
dell'animo
tran-

quillo.

danni apportano gl'immoderati affetti; perche mouono gli spiriti, e il sangue hor dall'estrinfeco all'intrinfeco, & hor dall'intrinfeco all'estrinfeco, hor presto, hor tardi, hor più, & hor meno, come già detto habbiamo nel proemio.

Altre dif Altre più particolari differenze si ca
ferenze uano dalle cause delli affetti su detti; per
più parti che i loro mouimenti alterano la men-
colari. te, & il pensiero, tanto intorno alle cose

buone, quanto alle cattive, con queste dif
Opinione ferenze; se l'opinione è di cosa buona, o
delle cose vero ch'è presente, ò vero ch'è d'auenire,
presenti, ò se è presente, genera allegrezza, dalla
d'auenire quale ne nasce tal'hora la malenolenza
allegra (per così dire) dell'altrui male, la
dilettatione, la iattanza, l'amore, & al-
tri simili: se poi l'opinione è di bene d'a-
uenire, ne nasce la lussuria, e questa, co-
me radice fecoda genera tal'hor ira, odio,

Opinione inimicitia, e discordie, liti, & altri simili.
del male L'istesso si può dire dell'opinione del ma-
presente. le, s'è male presente, ne nasce la tristezza,

l'inui-

l'inuidia, l'emulatione mala, l'angoscia, il dolore, la mestitia, l'afflittione, la solitudine, e la molestia: se è male venturo genera paura, vergogna, timore, e sanimatione, e perturbatione, e per concludere dico, che come gli spumosi e perturbatissimi uimenti del mare, cagionati dal gl'impetuosi venti, e furibonda tempesta, sogliono in molti modi precipitar la naue, hor facendola urtar in duri scogli, hor comprendola con le proprie onde, & in altre maniere inauedutamēte affocandola; così gl'immoderati mouimenti dell'animo, in molti modi, fanno pericolare, questo nostro corpo ricetacolo, e naue dell'animo, e bene spesso lo conquassano del tutto.

*Opinione
del male
uenturo.*

Esempio.

Deue adunque l'huomo, che si troua in tal periculo, elegersi vn huon'amico, religioso, o secolare, quale (come detto habbiamo nel primo capo) con esempij ciuili, morali, naturali, e christiani, con esortationi, e soauì ragionamenti, contrarij alla

*Rimedi
per riser-
narsi dal-
li affetti
dell'ani-
mo.*

alla sua depranata mente, quasi perito medico cercar di risanarsi; perche contraria contrarijs curantur, Deue anco (se l'infermo sarà di ragione capace) con ragioni probabili, con esempj, inductioni, demonstrationi leuargli dalla mente la falsità, & improntargli la verità, e presentargli auanti gl'occhi le pitture delle virtù, e de i vitij, i simolacri, e le descrittioni d'huomini forti, e constanti; per cōtemperare gli suoi affetti, e così si potrà risoluer si di abhorire i vitij, & abbracciare le virtù.

*Rimediū
quādo hā
fatto habi
to nell'hu
mo.*

Quando finalmente tali mouimenti haueſſero fatto nell'huomo l'habito, non si deuono curare tutti ad vn tratto; perche restarebbero esasperati, e più potenti à resistere alle medicine, è più difficili, à esser curati; mà si deuono secondo l'opinione di Galeno nelli citati libri curar à poco, à poco, e corregger, e mitigare con destrezza; e come l'eccellente Medico, à diuerſe infermità corporee applicar huole

suole diuersi rimedij, così sogliono curar
 si questi tali con diuersi mezi ; perche le
 perturbationi, & affetti dell' animo nati Come se
facciano li
affetti del
l' animo.
 da sottili , & aerei vapori delli humori
 del corpo, non puono esser curati, che con
 gran solertia , e destrezza del prudente
 Medico, il quale non scaccia tutti gl' hu-
 mori del corpo; mà solo i vitiosi, e corre- Esempio
 ge gl' impuri, acciò si facciano le funtio-
 ni pure, e buone : ritornando gl' humori
 alla sua naturale temperie .

Anco il prudente giardiniere separa Altro
esempio.
 gl' arberi cattiuu da gli buoni , le spine da
 gli virgolti , & il contadino separa gli
 triboli, & il loglio dal formento, e l' hor-
 tolano l' herbe seluatiche dalle domesti-
 che , accioche restando il terreno libero
 possi nodrire le piante più domestiche , e
 dar gli frutti più dolci, e saporiti: e tan-
 to ne deue fare il Medico accorto, nella
 cura delli animi appassionati, non deue
 stradicare alla prima dal corpo con pur- Altro esē
pio.
 ganti medicine gli humori vitiosi; mà bi-
 sogna

sogna che prima gli disponga con medicine alteranti, aprendo le vie, & roborando le parti più languide, & così dandogli molte scosse à poco, à poco separarà gli cattini da gli buoni humori, nella maniera, che il giardiniero con destrezza dando molte scosse alla pianta seluatica la caua, è la separa dalla buona, & à questo modo si curarano gl'animi perturbati, come si curano gli giardini, gli campi, e gli horti: e lasciando la generalità, me ne vengo à trattare delli particolari affetti, & primo.

DELL'AMBITIONE.

Ambitione, che confasia.

Origine.

L'AMBITIONE altro non è ch'un ardente desiderio, & immoderato appetito d'hauer gradi, eccellenze, & honori; Origene dice, che l'ambitione è simia della carità; perche come la carità è paziente, benigna, & à tutti gioueuole, così l'ambizioso à guisa di simioto v'imitando

tando, queſti atti, non già perche habbi
deſiderio di giouare ad alcuno; mà ſolo
per poter ingannare, & regnare; per
queſto ben dice Sant' Ambrogio, che
l'ambitione, è la radice di tutti li peccati, ^{Sant' Am}
maſſime à quelli che ricercano di acqui-
ſtare, gradi per vie indirette, e ſtorte, non
per giouare; mà più toſto per offende-
re, non per buono, mà per cattiuo fine.

I gradi dell'ambitione ſono diuerſi, co- ^{Gradi del}
me anche diuerſi ſono i mezi, con i qua- ^{l'ambitio-}
li gl'ambitioſi caminano al loro fine; ^{ne.}
perche hauendo alcuni per fine l'applau-
ſo popolare, e la gloria mondana, cerca-
no le prime cathedre delle letture, delle
ſcienze, & arti, i primi luoghi, nelle di-
ſpute, e ne gli honori, come pur fãno li ſol ^{Eſempio.}
dati quali deſideroſi della vittoria cerca-
no il primo luogo, e gli architetti nel deſ-
ſignare prima, e poi nel erger fabbriche,
e colloſſi, & altre machine della loro
profeſſione, quali tutti non hauendo fine
di giouar al proſſimo; mà ſolo della loro
lode

lode, & vtile, inciampano in molti errori: desiderando quegli honori ch'ecce dano gli loro meriti, restano biasmati, e dishonorati, e ben e spesso toccandogli tal biasimo il cuore, con l'honore perdono la vita.

Esempio.

Questi fanno come l'acqua del stillicidio quale si gonfia, & ad ogni picciol soffio di vento crepa: come la vesica piena di vento, quale per vna minima puntura d'ago suanisse. Di questi tali vè ne sono piene le corti, che gionti al celmo della loro ambitione sono fatti gonfi, e pieni di vento, e scordandosi (per così dire) di loro vogliono abbracciare opere eccedenti le loro forze, e giuditio, non le potendo ridur à porto, s'attaccano al cuore il dolore, & alla giornata moiono. Esauigne à loro, come ad i caro, quale perche volò troppo alto cadè nel mare, e Luciferò perche desiderò il più sublime luogo del Cielo, fù da quello con i sateliti suoi gettato nell'inferno: Adamo perche
ulse

volse anc'egli farsi vguale à Dio sù cacciato dal terrestre Paradiso, con graue danno di tutta l'humana generatione, e simili furono li figliuoli di Noe, quando fabricorono l'altissima torre, la quale imperfetta rimase, per la confusione delle lingue: degno castigo de ambiciosi, quali si confondono da loro medesimi.

Altri fondano l'ambitione loro nella nobiltà del sangue, & si vantano d'esser nati da stirpe imperiale, d'essere usciti di casa Regia, d'hauer hauuto origine antichissima, da Marchesi, Baroni, Conti, & altri lignagij di nobil sangue, d'essere figliuoli d'inuiti Capitani, ò di dotissimi Legislatori, & è tale, e tanta la loro ambitione, che s'hauessero ardire vorrebbero deificarsi, facendosi figliuoli di Marte, pallade, ò Minerva, mà pur è vero, che se si ricercasse di molti tali, il loro principio si vedrebbe chiaro, che hāno hauuto origine da vilissimi Pastori, da rozzi cōtadini, da ignobili artigiani, i quali, ò

Ambitio-

ne per no-

biltà del

sangue.

Nobiltà.

Tt per

lode, & vtile, inciampano in molti errori: desiderando quegli honori ch'ecce dano gli loro meriti, restano biasmati, e dishonorati, e ben e spesso toccandogli tal biasmo il cuore , con l'honore perdono la vita.

Esempio. Questi fanno come l'acqua del stillicidio quale si gonfia , & ad ogni picciol soffio di vento crepà: come la vesica piena di vento, quale per vna minima puntura d'ago suanisse. Di questi tali vè ne sono piene le corti, che gionti al colmo della loro ambitione sono fatti gonfiy , e pieni di vento, e scordandosi (per così dire) di loro vogliono abbracciare opere eccedenti le loro forze, e giuditio, non le potendo ridur à porto, s'attaccano al cuore il dolore , & alla giornata moiono . Et auiene à loro, come ad i caro, quale perche volò troppo alto cadè nel mare, e Lucifero. perche desiderò il più sublime luogo del Cielo , fù da quello con i sateliti suoi gettato nell'inferno: Adamo. perche
volse

volse anc'egli farsi uguale à Dio sù cacciato dal terrestre Paradiso, con graue danno di tutta l'humana generatione, e simili furono li figliuoli di Noe, quando fabricorono l'altissima torre, la quale imperfetta rimase, per la confusione delle lingue: degno castigo de ambiciosi, quali si confondono da loro medesimi.

Altri fondano l'ambitione loro nella nobiltà del sangue, & si vantano d'esser ^{Ambizioso} ^{ne per nobiltà del} nati da stirpe imperiale, d'essere usciti ^{sangue.} di casa Regia, d'hauer hauuto origine antichissima, da Marchesi, Baroni, Conti, & altri lignagij di nobil sangue, d'essere figliuoli d'inuiti Capitani, ò di dottissimi Legislatori, & è tale, e tanta la loro ambitione, che s'haueßero ardire vorrebbero deificarfi, facendosi figliuoli di Marte, pallade, ò Minerva, mà pur è vero, che se si ricercasse di molti tali, il loro principio si vedrebbe chiaro, che hāno hauuto origine da vilissimi Pastori, da rozzi cōtadini, da ignobili artigiani, i quali, ò

Ti per

per qualche ventura di ritrouar theso-
ro, ò per gli longhi inganni fatti nelle lo-
ro merci, ò perche sono stati in quelle
auenturati, e per hauer faticato molto, e
vissuto male, ò per lettere stentatamente
imparate, hanno congregate ricchezze,
& in molte maniere si sono nobilitati;
Per questo io nō mi merauiglio se tali cō-
mettono atti vili, & ignobili, & di ogni
biasimo degni; perche sendo in loro l'i-
gnobiltà naturale, e la nobiltà accidenta-
le, non puono cōtenersi, che questi non ri-
tornino al loro natural principio, per
questo si vede, che quando l'ambizioso è
esaltato à qualche honore, diuenta super-
bo, vantadore, dispreggiatore dell' antica
nobiltà de' suoi maggiori, riuolge la fac-
cia dalli primieri amici: non si cura di
giouare, mà solo si gloria di soprafiare
à tutti, diuenta molesto, importuno, gra-
uoso, e tale, che di lui si dicono dal volgo
ridicolosi prouerbij, come quello chi vuol
conoscer il villano, li doni la bachetta in
mano,

mano, & altri che per modestia taccio,
 & auuiene loro, quello ch'auiene à quel
 filosofo, qual sendo da vn nobile tale rin-
 facciato ch'era nato vilmente, il filosofo *Risposta*
 saggiamente le rispose, Nobilitas mea à *d'un filo-*
 meipso incipit, tua autem à teipso *solo.*
 desinet: Et à quell'altro filosofo di cui ra-
 giona Galeno, nel libro intitolato exor-
 tatio ad bonas artes, che sendo inuita-
 to da vno personaggio grande, mà ambi-
 tioso; gionto che fù nella sua casa, gli spu-
 tò nella faccia, accenando che egli ha-
 ueua sputato nella più sporca parte di
 quella habitatione.

Altri ambiciosi si trouano, che insie- *Ambitio-*
 me sono vitiosi, e la loro ambitione si può *si vitiosi,*
 chiamare vitiosa, questi sono gonfi di
 sensualità, è di tutti i vitij, ne i quali si go-
 dono, e si vantano, e per tali bramano
 esser tenuti, e l'oggetto loro è circa le cose
 pessime, e quanto più sono peruerse le lo-
 ro attioni, tanto più si tengono gonfi,
 & altieri, ò vitio esecrando: non si può

dir peggio, che peccare senza vergogna, questi inducono (per così dire) Iddio a lamentarsi di loro per bocca del Profeta; gloriantur cum malè fecerint, & exultant in rebus pessimis. E questa ambitione sarà la loro confusione, come dice l'Apostolo S. Paolo, ad Philipp. 3. quorum gloria in confusione.

Ambizioso. Sono anco ambiziosi quelli che cono-
scendo fama scendono di virtù deboli, e privi di merito;
per via in ad ogni modo procurano per via indiret-
diretta. ta quella lode, di cui sono indegni per
 via diretta, questa è la cagione ch'entrando in dignità per forza di danari, di favori, o d'altra strada simile, regnano, e dominano tiranicamente, sedono ne' tribunali, e giudicano talmente, che poi ne nascono mille inconuenienti, apportano danno notabile à Principi, e Repubbliche, dishonore à loro, ingiustitia, e danni inestimabili à popoli, e lacrime, e pianti, à poveri litiganti, quali contra tali dimandano vendetta à Dio, nel cui conspetto,
 come

come dice l' Ecclesiastico al cap. 20. sono fatti odiosi: Qui potestatem sibi assumit iniuste, odietur à Deo. Ma che diremo d'alcuni parainfi? quali perche Iddio e la natura li hanno dotati d'un corpo conueneuolmente disposto con vanaghezza di colore, vedendosi belli, se ne vano altieri, & orgogliosi, vogliono ch' altri siano obligati à seruirli, e fatti ambiziosi, attendono ad ornarsi, e non hanno altro fine, che di vanagloria femminile, e perciò senza giuditio inciampano in mille errori: spendono souerchiamente senza misura. generano invidia nel prossimo, fanno sopra di loro fare molti giudizij, non conoscendo la meschinità loro; questi possano ragioneuolmente parangonarsi, al cataletto che si tiene nella Chiesa, qual mai s'orna di veluto, se non quando sotto vi stà il corpo morto, è puzzolente; perche con li souerchi, & esteriori ornamenti danno ad intendere al Mondo, hauer vn'anima piena di peccati, ne i

Ambizio-
si vane p-
la bellez-
za di cor-
po.

Esempio.

quali perseverando si cade nella morte.

Peccatum cum fuerit consumatum generat mortem.

Danni. Et tanto sottile questo vitio, che macchia anco quelli, che per altro sono d'ogni lode degni, lo dice Sant' Ambrogio, sapè quos vitia nulla delectant, nulla potuit sedare luxuria, nulla subvertere auaritia, hos facit ambitio criminosos, e chi si lascia da quella vincere, non prouerà mai tranquillità alcuna; perche è vn fuoco che sempre arde, vn verme che sempre rode, si nodrisce di vane speranze, hà la mente piena di cose nuoue, hà la volontà quasi insatiabile, & è pieno di varietà di cose; le quali tutte apportano grandissimo nocumento alla sanità.

Cura. La cura di questa infermità sarà il conoscere se stesso, e l'humiliarfi.

DELL'A VARITIA.

L' *Auaritia* (dice *Aristotile* nel lib. primo, lib. della *Politica*) è vn vitio del *Diffinitio*
 l'animo, quale immoderatamente deside *ne dell'a-*
 ra hauere, & ingiustamente ritiene quel *uaritia.*
 lo che à d'altri s'appartiene; la cura di que *Aristoti-*
 sto vitio è tanto più difficile dell'altre, *le.*
 quanto che l'auaritia, è radice de gl'al-
 tri vitij; *Auaritia est radix omnium* *Cura dif-*
malorum, e la proua stessa ne farà se- *ficile.*
 de; perche l'ambizioso si satia co'l domi-
 nare, e co'l comandare: il libidinoso co'l
 compiacere al senso, & alla carne; L'ira-
 condo co'l vindicarsi, o co'l far ingiuria
 al nemico: l'inuidioso co'l veder l'altrui
 danno; il goloso con la varietà, e copia de
 cibi; mà l'auaro mai è contento, mai sa-
 tola la sua voglia, mai finiscono gli desi-
 derij suoi d'accumular thesori, e quanto
 più accresce il thesoro, tanto più gli cres-
 ce la volontà di thesaurizare, come legia

Giuiuenale poeta. dramamente spiegò il Poeta Giuiuenale in vn sol verso, *crescit amor nūmi, quantum ipsa pecunia crescit*, e *Virgilio dice, che la volontà, & il desiderio dell'auaro altro non è ch'vna esecrāda fame*, *Occidio.* *auri sacra fames, et Ouidio nel libro de' suoi fasti dice à questo proposito, ch'ella è vna furiosa cupidigine.*

Creuerūt & opes, & opum furiosa cupido.

Et cūm possideant plurima, plura petunt,

Sic quibus intumuit suffusa, venere ab vnda.

Quo plus sunt pote, plus sitiunt, turaquæ.

Il dotto

Passi.

Effetti del

l'auaritia

sono quat

tro.

Il dotto Passi dice che l'Auaritia fa quattro cattiuu effetti, nell'Auaro.

Primo lo fa misero; perche ingiustamente, e con gran fatica, s'attribuisce quello che non se gli conuiene, contro le minaccie di Santo Matteo: Vch his qui congregant non sua.

Secondo

- 2 Secondo lo fà Idolatra; perche lascia il primo commandamento di adorar vn solo Dio, e si riuolge ad adorare l'argento e l'oro, facendosi di quelli misero seruido e, Auaritia est Idolorum seruitus.
- 3 Terzo fà che l'Auaro sia senza carità, e crudele verso à poueri, come ben dice San Gio. Qui viderit fratrem suum necessitatem habere, & clauferit ab eo viscera misericordix, quomodo caritas Dei manet in eo?
- 4 Quarto l'auaritia fà, che l'auaro per l'acquisto de beni terreni, perde il regno de' Cieli, lo scrisse San Paolo alli Efesi. Auari regnū Dei non possidebunt, e perciò resta odioso à Dio, à gl' Angioli, & à gl' huomini, e spiaceuole à se stesso, e solo amabile al Demonio; Non si può dir peggio ad vno, Etimologia. che dirgli auaro, che vuol dire auido, e già dell'auaritia. cupido d'oro, e d'argento, dal cui no-

me

Appetito me nasce l'auaritia, ch'è inhonesto , in-
del'auaro satiabile , & ingiusto appetito delle co-
inhonesto se aliene , così dice Isidoro. E inhonesto ;
Isidoro . perche volendosi fare possessore degl'al-
 trui beni , trapassa ogni honestà con se

In che in- stesso, e col prossimo insieme : con se stes-
ciampi l'a so mentre trapassa la mediocrità del vi-
uaro. uere, cade nell'estremità, mangiando pa-
 ne aspro, duro, negro, beuendo vino aceto-

so, puzzolente, acquaticcio, e tal'hor anco
 guasto è corrotto: nel vestire, pani grossi,
 nel porta gli stracciati, ò fuori di modo
 rapezzati: nelle attioni faticando fuori
 di misura , caminando con pericolo della
 vita, sopportando fame, sete, caldo, fred-

Offese del do , & altri dissaggi: co'l prossimo offen-
l'auaro dendolo con molti atti indecenti: e poi in-
verso il satiabile, come hò detto di sopra, e come
prossimo . anco dice l'Ecclesiastico al 5. Auarus
appetito non implebitur pecunia; e Seneca di-
insatiabi- ce che l'auaro , non si contenta di ciò che
le a'esse. guadagna; mà sempre pensa à quello che
 può guadagnare : non è buono à gl'altri,

È pessimo à se medesimo ; Piglia ad altri , e nega à se stesso , è infelice à se , e misero ad altri : mai pensa morire , per non lasciar il mal acquistato . In summa dica pur chi vuole , le ricchezze di tutto il Mondo mai potranno satiare l' avaro ; per che tale è la natura sua .

*Avaro in
satiabile .*

L' avaritia è come il fuoco , le ricchezze come la legna , quãto più legna si mette , al fuoco tanto più cresce ; E quanto più ricchezze hà l' avaro tanto più gli cresce l' amore di quelle ; Per satiar vno bisogna contentar il suo cuore , il danaro riempie la borsa , dunque non può riempir il cuore ; perche niun corpo può riempire due luoghi .

*Esempio
dell' avari
sia .*

Il cibo mai satola il famelico , se non è riceuuto nel suo proprio luogo , ch' el ventre , l' avaritia è fame del cuore ; il danaro è cibo della borsa , dunque nõ può satolar il cuore dell' avaro , non potendo essere riceuuto nel proprio loco .

Avaritia

L' avaritia è infinita , il danaro è cosa finita ;

infinita .

728 Regole della sanità .

finita ; il finito non può riempire l'infinito , & il danaro non può satiar l'auaro . E come dottissimamente argomenta il grande Agostino ; N iuna cosa che sia senza Dio può satolar l'anima ragionevole , qual è capace di Dio ; Il danaro , è le ricchezze sono senza Dio ; perche esso non flà in quelle , dunque solo Dio può satiar l'anima nostra , come benissimo conferma il Serenissimo Re David , quando dice *satiabor cum apparuerit gloria tua* ; Questo appetito è poi ingiusto ; perche piglia ad altri , e l'attribuisce à se stesso , riceue volentieri , e mai dona cosa alcuna . Rapisce con inganno quello che non può hauere per giustitia : non teme Dio , ne riuersisce l'huomo , non perdona al Padre ; non conosce la Madre ; non rispetta il fratello ; non serua fede all'amico , opprime le vedoue , e succhia i pupilli , odia l'altrui bene , e come ingiusto possessore dell'altrui ricchezze , nel spender raro , scarso nelle limosine , inimico di pietà , destrut-

David .

Appetito
desto in-
giusto .

destruttore di carità, dissipatore d'amore, a Dio è ingrato, al prossimo empio, a se medesimo crudele: è accompagnato ^{l'Avaro è}
 sempre da cinque rabiosissimi furie, dal ^{accompa-}
 la diffidenza, solitudine, vana speranza, ^{gnato da}
 paura, e desperatione; perche al fine per biosi fu- ^{cinquez}
 la moltitudine de' suoi peccati, e per le in- ^{rie.}
 giustitie, e torti fatti al prossimo: Iddio
 permette che siano fatti fauola del mon-
 do, scherno, & opprobrio de' gl'huomini, e
 che le congregate ricchezze, co' l' mezzo
 del fisco vadino nelle mani de' Principi,
 & si fanno arca d'essi, come benissimo à ^{S. Girola}
 questo proposito dice San Gerolamo; ^{mo.}
 Quid enim est auarus nisi arca prin-
 cipum, præda latronum, sibilus om-
 nium, è fatto anco simile al Barbagiano, ^{Similitu-}
 quale da tutti gl'altri uccelli viene ad ^{dine.}
 essere spenacchiato. Da questa ne nasco-
 no l'infermità, le molestie, le tristitie, ^{Dannich'}
 che conturbano l'animo, e lo tengono oc- ^{apporsal'}
 cupato, e quasi pestifero morbo nelle ve- ^{auaritia.}
 ne incalmato, e nelle medolle, genera cru-
 dità,

dità, indigestioni, reume, catarrhi, pleuresie, infiammazioni di pulmone, e fegato, febbri acute, maligne, & pestilenti, acquista te tal volta per l'avaritia del danaro in luoghi sospetti guadagnato: è anco sogetto à dolori artetici, renali, et altri da quali per non spendere non si cura di liberarsi; ma più presto patisce, e stenta, e quasi che nulla habbi. Di lui si verifica il detto Auaro, tàm deest quod habet, quàm quod non habet, e doppò hauer patit o temporalmente in questa, vita patisce nell'inferno eternamente : La cura di questo è la carità verso il prossimo.

Cura.

DELL'INVIDIA.

Invidia.
S. Gio.
Christ.
Similitudine.

L'Invidia fù da San Giouanni Christo somo sopra i Salmi, descritta sotto alla metafora d'un'horrendo monstro, il cui petto è ripieno di fiele, la lingua di veleno, il cuore di languore, e le membra esangui, il viso pallido, il corpo macilente

te

te, gl'occhi lyppi, le zampe armate, che
mai dorme, sempre veggia, stà in conti-
nuo motto, odia la luce, volōtieri s' ascon-
de nelle tenebre per potere secretamente
offendere il prossimo, guarda per trauer-
so, vide solo quando altri piangono, e piā-
ge quando altri ridono. Perciò ben dice
il Poeta Ouidio.

Ouidio.

Surgit homo pigrè, semefarúmque;
relinquit.

Corpora serpētum, passūque in-
cedit inerti.

Pallor in ore sedet, macies in cor-
pore toto

Ouid. lib.
2. met.

Nusquam recta acies: liuent ru-
bigine dentes:

Pectora sece virent: lingua est suf-
fusa veneno.

Risus abest, nisi quem visi moue-
re dolores.

Nec fruitur somno, vigilantibus
excita curis.

(dendo.

Sed videt ingratos, intabescitque vi-
Sue-

Successus hominum cāpitque, &
carpitur vnā.

Suppliciumque suum est: quam-
uis tamen oderat illam.

*Diffinitio
ne dell'in-
uidia.*

Vgone.

S. Agost.

*S. Bonauē-
tura.*

*Inuidia
peggior
dell'ira.*

*L'inuidia (dice Vgone) è vn cruccio del
l'animo corrotto, e fracido, della prosperi-
tà, e buona fortuna d'altri, Inuidia est
de bono alterius tabescentis animi
cruciatus, Inuidia dice il grande Ago-
stino, est dolor de aliena prosperita-
te. Inuidia dice San Bonauentura, est tri-
stitia alienæ felicitatis, & in aduersi-
tate lætitia, di modo tale che la lode, la
prosperità altrui, e le virtù, sono l'ogget-
to dell'innidiato, & in questo ella è diffe-
rente è peggiore dell'ira, il cui oggetto so-
no l'opere cattive, & i peruersi costumi, e
le sceleragini, tutte cose che prouocano
l'animo ad odiarle. Pare che tutti gl'altri
solo l'inui affetti, e passioni possino hauere qualche
dianò può pretesto di scusa; solo l'inuidia non può
coprir l'iniquità sua; l'ambitione si co-
nigra sua pre con qualche specie di virtù; la volu-
ptà*

ptà cō l'allegrezza, l'auaritia cō'l fuggir la miseria, e soccorrere à suoi bisogni; la vanagloria con la policia, la lufuria, con la sanità, la prodigalità, con la liberalità.

Solo l'inuidia resta ignuda, e non hà da poter coprir l'infamia sua. Questo è quel monstro horrendo, che se bene ama le tenebre, & i latiboli della segretezza, ad ogni modo si scopre trà Signori, trà Dotti, trà Huomini, e Donne, trà Fratelli, nelle repubbliche, nelle corti, e nelle priuate habitationi; Alessandro desideroso d'honore, e di gloria, vedendo che suo Padre era sempre vittorioso, temendo non gli lasciasse occasione di acquistare la bramata fama gli portò inuidia; Temistocle cercò di superar l'opere di Miltiade, e l'inuidia non lo lasciaua riposare giorno, e notte, e Saul inuidiò la gloria di Dauid, quando sentì la bella lode. Percussit Saul mille, & Dauid decem milia.

Esempi.

Alessandro.

Temistocle.

Miltiade.

Saul.

Dauid.

Caim uccise Abel, i figlinoli di Giacob

Vu

non

Caim.
Abel.

non la perdonarono à Gioseppe loro fratelli, e Maria, & Aaron per invidia mormorarono contro il fratello Mosè.

Rachele. Rachele sterile portò invidia à Lia sua sorella; perche era feconda, nella gen. à 26. cap. si legge d' Isaac, che benedixit illi Deus, & locupletatus est homo,

Isaac. & ob hoc inuidētes palestini, &c. Et questo si può applicare in questi nostri infelici tempi, ne i quali se i Rè, i Duchi, i Prencipi, nelle loro corti tengono per più caro vno seruitore, subito i Palestini et altri cortegiani gli portano invidia, come anco si legge di Aman, e Mardocheo, e come alla giornata si proua da chi frequenta le corti: l'istesso anco si vede trà dotti, ne i studi publici, nelle Academie, e ne i Senari: da questo si scorge chiaro, che l'invidia è circa i beni dell'animo, cioè della sapienza, fortezza, giustitia, e temperanza: e del corpo come bellezza, sanità, velocità, leggiadria, o vero della fortuna, come ricchezze d'oro, argento,

campi,

*campi, vigne, & altre simili, le quali come cause efficienti, partoriscono questo horrendo monstro. & esso partorisse poi sei figliuole, cioè emulatione mala An- Figliuole
goscia, Merore, Afflittione, Solitudine, d'invidia.
Molestia.*

*L'emulatione, è vn dolore dell'animo deffinitio-
per non poter conseguire quel bene, ò bono dell'e-
nore, che l'huomo potrebbe; mà gli viene mulatione
dalla fortuna negato, qual dolore non na-
sce; perche altri habbino quel bene; mà
perche esso non lo possi hauere: L'ango- Deffinitio
scia è vn'infermità, che còprime l'huomo, ne dell'an
e lo rièpie de sospiri, quali generano vn do- goscia.
lore sì graue, che crucia il corpo, e l'animo
insieme. Il Merore, fà che l'huomo al so- Merore.
spiro aggiunge il continuo lamento. L'af- Afflittio
flittione è vn'infermità, che sempre tor- ne.
menta: la sollecitudine, riempie l'animo
di pensieri, e lo rende sempre cogitabon-
do, e per vltimo la molestia, la quale è in-
fermità permanente, e fissa, e tanto più
è graue, e pericolosa, quanto ch'ella na-*

sce dalla deprauata volontà dell'inuidioso, e non dalla imbecillità della natura, come le altre passioni dell'animo, per questo non è merauiglia s'ella fa cattiuu anzi pessimi effetti, sendo nell'animo, come verme nel legno, ruggine nel ferro, tignola nel vestimento, quali rodono il loro soggetto, così l'inuidia rode l'inuidioso, & à guisa di vipera rode l'interiora di chi la partorisce. Quia non parcit consanguineis, neque amicis.

- Esempi.** E come il dracone ch'insidia il parto, dell'Elefante per diuorarlo, così l'inuidioso aspetta l'opera lodeuole, per diuorarla con i mordaci denti della detractione, come si legge di Iob al 30. frater fui draconum, & socius strucionum, è anco
- Iob.** simile al leproso, à Giuda traditore, & al
- Leproso.** diuolo: il leproso vorrebbe che niuno fosse sano, & il diuolo che niuno fosse buono,
- Giuda.** e Giuda si contristò del pretioso vnguento sparso sopra CHRISTO, e l'inuidioso à guisa di leproso, è di diuolo si duole dell'al-

dell'altrui bene, & come vn' altro Giuda
 si contrista dell'odor del bene, e delle
 virtù del suo prossimo, quinci San Bona-
 uentura nel libro intitolato dieta salu- S. Bonauē
tura.
 tis, dice che Dio farebbe ingiuria all'in-
 uidioso se lo collocasse in paradiso; perche
 vedēdo l'ineestimabil gloria de' Beati mo-
 rirebbe, & io ardirei anco di dire, che sia
 simile alla Notola, la quale s'ac cieca al
 splendore, al quale si dourebbe illumina-
 re; l'aragno che dal fiore ne caua il vele-
 no, dal quale l'ape ne caua il miele, il buo-
 no si ralegra delle opere buone, e l'inui-
 dioso se ne dole, e vede solamente nelle
 tenebre, come Helij di cui si legge nel pri- Helij 3.
lib. de' Rē
 mo de Rē al cap. 3. che mai pote veder la
 lucerna sin tanto, che fù estinta; L'orso orso.
 dicono, i naturali che è animale fetido, e
 brutto, che legato alla catena mai stà
 quietto, mà sempre si muoue hor con il
 capo, hor cō le zampe, così l'inuidia mai
 lascia il cuore quietto; L'orso, ò che suc-
 chia le sue zampe, ò che diuora l'altrui

carne, e l'inuidioso, ò che rode se stesso, ò che rode altri, psal. 26. appropriant super me nocentes, vt edant carnes meas; questo è quella fiera pessima, che mangiò il diletto Giuseppe, questa è quella bestia, che vide Daniele al cap. 7. simile all'orso, c'hauea tre ordini de denti, & comedebat carnes plurimas, si che

Daniele.

Inuidioso
monstro
crudele.

per conchiuderla l'inuidioso, è un monstro composto de più crudelli animali, che trouar si possino; di verme, di tignola, di dracone, di vipera, di notola, di ragno, di orso. Questa m'imagino sia la cagione, per la quale Salomone, ne p' ouerb.

Salomone
La conuer
satione del
l'inuidioso
è da fug
girs.

à 25. c. ci proibisce la conuersatione dell'inuidioso; perche è simile al traditore. Ne comedas cum homine inuidio, & ne desideres cibos eius, quoniam in similitudinem Arioli, & cōiecturis æstimat, quod ignorat. Comede, & bibe dicit tibi, & mens eius nō est tecum; perche l'inuidioso fa l'in

Effetti
dell'inui
dioso.

douino, e dell'astrologo: adesso v'è penetrando

do

dò i ponti, i minuti, e l'hora della sua nascita, pretende di osservare tutte le attioni, e con queste predice la sanità, e l' infermità, la buona, e la mala fortuna, la perfezzione, & i mancamenti, le virtù, & i vitij, le ricchezze, e la povertà, l' odio, e l'amore, e pure meschino Iddio permette, che quanto dice il tutto sia bugia, ex coniecturis; perche vuole predire se vno hà d'hauer il giorno fausto, ò infasto, da segni, e congetture, come faceuano gl' antichi, quali volendo predire qualche cosa faceuano sacrificio, e poi guardauano nelle viscere dell' animale se vi trouauano il segno, e secondo quello faceuano le congetture loro: credo intra uenga à simili cortegiani inuidiosi, come à Giuliano Apostata, quale hauendo fatto vn sacrificio, guardando nelle viscere dell' animale vi ritrouò vna croce, che per esso fù la croce del cattiuo ladrone. Vogliono predire da segni gl' altri auenimenti, & nò fanno vedere i pessimi contrase-

Giuliano
apostata.

gni dell'invidia, che loro portano scolpita nella fronte, sendo che de passioni interiori mali affetti fanno, che si scopra al di fuori la loro maligna natura, non per regole d'Astrologia, ne di cōgietture, ne di Piromantia, ne altre simili, mà solo per buone regole medicinali à noi date da Galeno, & Hipocrate, & anco ben simbolizate nella scrittura, come per esempio dell'hederà di Giona, qual restò palida, e si trouò secca; perche dentro era stata corrotta dal verme, così gl'inuidiosi sono aridi; perche hanno dentro il verme dell'invidia, che gli rode: il verme è animale, che mai cessa di rodere, così l'inuidioso mai riposa ne giorno, ne notte. Quando si secca l'albero subito si accorge che sia il verme, quando il cauallo è rizzinto si sa c'ha il verme, e da questi contrafigni si conosce anco, che l'inuidioso tiene il verme dell'invidia che lo rode, ò come fingevano gl'antichi di Prometeo, che haueua l'auoltore, che gli deuoraua il cuore, sono
come

Hederà di
Giona.

Prometeo

sono come il segno del scorpione, quale (secondo gl' *Astrologi*) è segno freddo secco, e notturno, e communemente gl' inuidiosi sono di corpo secchi, è macilenti, in questo segno la casa, ò che è di morte, ò di niuna esaltatione, e l' inuidioso, ò che brama la morte all' inuidiato, ò almeno che non gli procura anzi gl' impedisce il bene, e l' honore, & il tutto al fine redonda in danno, e biasimo loro, sendo carnefici à loro stessi, ministrandosi la morte in molti modi, come si legge di Saul, che diuenò pazzo, Archirofile ch' ignominiosamente s' appicò, con le proprie mani.

Effetti
dell' inuidia.

Quando alla cura, sendo cglino peggiore della natura de' cani, e de' boui, come dice San Basilio Canes educatione mansuescunt, boues obsequio fiunt tractabiles; Inuidi officijs aggreiores euadunt, ne Galeno, ne Hipocrate, ne Auicena, ne Esculapio Dio della medicina hauer ancor ritrouato methodo cōueniente p curarli, pche nō fanno professione di

Cura.
Inuidiosi,
peggiori
de' cani, e
boui.

S. Basilio.

Esculapio
Dio della

medicina.

di

di medicar animali irragionevoli; mà se bene creature ragionevoli .

A chi spetta la cura dell'inuidioso. Il Quercetano rimette questa cura a dottissimi Theologi, acciò con l'alto loro sapere cerchino di dargli la perfetta sanità dell'anima, che poi facilmente hanno quella del corpo.

DELL'AMORE VENEREO.

Due sorti d'amore. **D**ue sorti d'amore si trouano, amor spirituale, e temporale, ò sia amor diuino, e mondano, il diuino è di quattro maniere. *Amor di diuino è di quattro maniere.* Primo amor di Dio.

Secondo amor del proffimo, quali con altro nome sono chiamati carità, e diletzione .

Terzo amor delle cose eterne .

Quarto è delle virtù, e si chiamano affettioni .

Amor mōdano di quattro sorti. L'amor mōdano è anch'egli di quattro sorti. Primo amor proprio.

Secon-

Secondo l'amor de' parenti, quali si po-
no chiamare co'l nome di vana amicitia.

Terzo l'amor delle ricchezze, quale
si chiama cupidiggia, ò sia auaritia.

Quarto amor delle delitie, quale si chia-
ma carnalità, e lasciua.

Il primo amore si dourebbe da tutti ^{Ch'amore}
ricercare, come vero amore; il secondo ^{si deue ri}
si dourebbe fuggire come falso, e perni ^{cercare, e}
cioso: io come Medico tratto solo dell' amo- ^{fuggire.}
re delle delitie, e carnale: lasciando il trat-
tato dell' altri à' grauissimi Theologi.

Questo hà per radice la suggestione, ^{Radice del}
da cui ne nasce il germoglio della delet- ^{l'amor mo}
tatione, da questa il consenso, dal consen- ^{dano.}
so l'opera, dall' opera, la consuetudine, dal
la co nsuetudine, la disperatione, e poi l'e-
scusatione del peccato, la vanagloria, e
per vltimo la dannatione: in questo si ve-
de il principio, il mezzo, & il fine del-
l'amor venerco, se bene in quanto al prin- ^{Virgulti,}
cipio, si può dire ch'egli è vna seconda, ^{ò figliuoli}
mà pessima radice, da cui sorgono spinosi ^{del amor}
montano. ^{montano.}

virgul-

Virgulti della emulatione, ira, furore, vendetta, e finalmente la tristitia : ne altro può hauere di gusto, che vn poco di contento, quale golde l'amante, mentre hà l'amato oggetto presente, e questo ancor lo vedo mescolato con discontento, per il timore, che in se tiene nel cuore ascoso, che l'amata non si parta, ò vero che gli conuenga da lei allontanarsi, e da questo ne segue il tedio, l'indignatione, & la mortal mestitia, che l'animo tormenta giorno, e notte, & il corpo cruccia senza permettergli alcun riposo; Per questo

*Vgone di
S. Vittore
Diffinitio
ne della lu
suria.*

ben dice Vgone di Santo Vittore, che la lussuria è vn'immoderata insolenza della carne, vna infermità contagiosa, vn dolce vcneno, vna pernicioso beuanda, la quale enerua il corpo, & indebolisse l'a-

*Passioni
generate
dalle lus-
suria.*

nima, e la ragione naturale, e l'esperien-za lo dimostrano chiaramente; perche da esso rēgono generate molte passioni lypo-
tımie, ò mancamenti, syncopi, ò suenimē-
ti, genera ancor apopleisie, paralisie, tre-

mor

mor de membri, crudità, dolori artetici,
 d'ogni sorte: partorisce perpetue vigilie,
 vitia ogni virtù del corpo, & ogni econo-
 mia; e questa è la cagione per la quale gli
 huomini restano mezzì timidi, gonfi,
 pallidi, e liuidi, dal proprio calore vege-
 tatiuo destituti, cadendo molte volte nel-
 l'esecrabil morbo, da noi chiamato galli-
 co, da Francesi mal di N aple, et in Spa- *Mal Frã*
 gna, e da Spagnuoli morbo Italico, poiche *cesedi Ne*
 Spagnuoli, e Francesi, & Italiani vengo- *ple, di Sp*
 no da questo assaliti, e come tanti Reggi *agna, &*
 coronati, non già di quelle corone ciui- *Italico.*
 che, castrensi, obsidionali, murali, ò
 nauali, con le quali si coronauano quei
 casti, e valorosi campioni Romani; mà sì
 bene della in fame corona, intreziata con
 sporchi rubini di putredine, quali dāno ad
 intendere al Mondo, chi sono i Rè de la-
 sciui, e de' Carnali. Per questo Valerio
 massimo nel lib. 9. trattando d'Annibale, *Valerio*
 qual passaua la fredda stagione del ver- *Massimo.*
 no, con i campani poco honestamente, di- *Annibale*
 ce

*ce. Quid lumina fedius, quidue dam-
nosius, à qua virtus atterritur, ratio
languescit, sopita quoque gloria in
infamiam commutatur, & animi vi-
res, & corporis expugnantur, è certo
ben dice ratio languescit; perche rende
ben e spesso l'huomo stupido, & insensa-
to, lo riduce à fare azioni brutissime, &
infami, come si legge di Hercole, che per*

*Hercole, amor di Onfale portò la canocchia da fi-
& Onfa- lare, in cambio della mazza. Lucio Vit-
le. tellio che in publico s'ontaua l'arterie di*

*Lucio Vit- selio. salua d'vna sua innamorata, quasi che
fosse stato linimento accuratamente com-
posto. Il Rè Herode fece troncar il ca-*

*Rè Hero- po à Gionanni Battista, che pur era di
de. Morte cō stirpe Reggia, & altri in molti modi,*

*le loro pro co'l ferro, con veleni, con ingani procura
prie mani no la morte al prossimo: altri si danno la
per amore morte con le proprie mani, come si legge
esempi. di Filide, Iphis, Hemone, Saso, Bi-*

*Galeaz. di blis, Calluce, Fedra, Timagora, Zidica, e
xo Sig. di Mantoa. Galeazzo Sig. di Mantoa, s'èdo in Pado-*

ua innamorato d'vna giouenetta, restò dal venereo amore talmente acciecatò, che alla semplice richiesta della giouenne, si precipitò in vn fiume. Questa è quella Circe maga, che gl'huomini cangiaua in bestie, è quella Panthera, che con gli esteriori colori s'innaghisse per ingiottire, co' suoi voraci denti.

Questa lasciua, questo amore venereo con suoi acuti strali, rouina Prouincie, Regni, Città, Castelli, case, come si legge di Troia, per il rapto d'Helena, de Romani per il rapto delle Donne Sabine, della bella Pentapoli destrutta per l'istesso; di Sichem per il stupro di Dina, & altri de quali ne sono piene l'istorie sacre, e profane, e si vede anco alla giornata il fine ignominioso di tante case adulte, e, quali per il peccato non possono prosperare, come si dice domus adultera non prosperabit; Mà quello c'hè peggior, alcuni sono che riuolgendo le spalle à Dio, per conseguir vn'impudico oggetto,

Danno che
apparia
l'amor ve-
nereo.

Come si la-
scia Dio.

to,

to, si riuolgono ad adorar il Demonio, co'l mezzo de' veneficij, incantesmi, sortilegij, & altre diaboliche frodi, quali fanno con gl'instrumenti d'Anelli, sugelli, benande, e cibi incantati, immagini di cera, caratteri, segni, nodi, & altre cose diaboliche, solo inuentate per tormentare, & inquietare i poveri amanti, e finalmēte per tormentare eternamente, chi di tali incantesmi si diletta, di questi ne scrisse

Poliziano se il *Poliziano* in questi versi.

- „ Hic qui philtre bibit, nimioque infans amore.
- „ Mox ferro occubuit, sic mētem amiserat omnem.

Virgilio : E *Virgilio* nelle sue egloge pastorali.

- „ Limus vt hic durefcit, & hæc vt cera liquefcit,
- „ Vno eodemq; igni, sic noster Daphnis amore, e poco doppo replica spesso vol te.
- „ Ducite ab vrbe domum, mea carmina, ducite daphnim.

Di Carlo magno si legge, che sendo *Esempio*
 morta vna sua concubina, che in vita *di Carlo*
 l'hauea maliato, rēdena il cadauero tanto *Magno*
 fetore, ch'era insopportabile à tutti li astā. *tab.*
 ti; E Carlo solo odoraua il cadauero, co-
 me l'odor di rosa, di viole, e di polueri di
 Cipro, il che rese gran merauiglia, che l'i-
 stesso cadauero mandasse buono, e feten-
 te odore; e non potendo ritrouar di que-
 sto alcuna ragione naturāle, finalmente
 si scoperse, ch'el malificio staua nella boc-
 ca della defonta, in vn anello tutto scrit-
 to di carateri, qual leuato dalla bocca, sen-
 tè quel gran monarca la puzza, e fù dis-
 fatto il maleficio: potrei scriuere molti
 altri simili esempi, quali per breuità tra-
 lascio.

La cura di questo morbo è difficile, e *Cura di*
 tale che hà bisogno di eccellente Medico, *questo mor-*
 quale cominci dalle cause, e pian piano *bo diffici-*
 le vadi sradicādo; perche riducendo l'huo *le.*
 mo in vna tiranica seruitù, lo cruccia, *Effetti*
 lo cōturba, gli lena la quiette, e la voglia *dell'amor*
 venereo.

del mangiare, e bere, e diuenta arrido, secco, e quasi forsenato, resta senza forze, otioso, e cogitabondo, & essendo l'otio vn mantice, che di continuo soffiando accende il fuoco nella fucina del cuore, conuiene leuarlo, come dice Ouidio, & si comincerà a curar l'infermo;

Ouidio .

Otia sitollas periere cupidinis arcus.

Chi conosce la vera, e legitima causa della quale ne nascono le diuerse infermità d'amore, con minor difficoltà le cura, come fece Hipocrate, quale toccando il polso à Perdica Rè di Macedonia, in presenza di Filla concubina di suo Padre, conoscendo che l'infermità era più tosto spirituale, che corporale, lo curò co'l fargli rimetter dall'imprudente, e troppo pietoso Padre la concubina.

esempio
d' Hipocrate.

Galeno.

Galeno racconta anco altra cura simile, nel libro de pre cognitione, di vn certo giouine chiamato

Valerio

Massimo .

Pillade, e Valerio Massimo scriue, che Seleuco figliuolo del Rè Antioco era inna-

mora-

morato di Stratonica sua madre, e per opera di Euthimio Mattematico, ò vero come dicono altri, per inuentione di Erasistrato gli fù dall'infame Padre rimessa, se bene haurebbe fatto meglio di dargli vna buona frusta, ò vero mezza donzена di bastonate, ò farlo digiunare sei mesi in vna prigione, in pane, & acqua; mà perche questi esempi non sono ne leciti, ne ragioneuoli, ne tan poco christiani, per questo me ne passo à più veri rimedij.

Leuato l'otio bisogna occupar gl'in-
canti giouani nelle virtù, & honorati
esercitij, nelli studi delle buone lettere,
accioche nel loro cuore non pigli possesso
questo amore volgare; perche trouando
il luogo occupato dell'amore delle virtù,
non haurà campo di potersi fermare, nò
potrà star saldo alla fronte del suo ne-
mico, e quando pur hauesse già il lasci-
uo amore infiammato il cuore, con l'occu-
parse in qualche notabil impresa, vscirà-

Come se
debbono oc-
cupar li
giouani.

- no le chiuse fiamme, e lo lascerà in pace: dando luogo all'amor casto, & honesto: chi pigliasse vn vaso pieno d'acqua, e poi vi mettesse dentro molte pietre pretiose, bisognaria ch'uscisse l'acqua per dar luogo alle pietre; sono le virtù pietre pretiose, l'acqua è la lasciuia, vaso, è il cuore, quando nel cuore si mette la virtù, le gemme delle scienze, conuiene che cedal'acqua del vitio. Il Mercurio à forza di fuoco s'abbraccia con l'oro, & con la forza d'altro fuoco fugge dall'oro, oro è il cuore; mercurio è l'amor lasciuo, il fuoco sonno le virtù, & il vitio il fuoco della virtù lo caccia; & il fuoco del vitio lo ritiene, e lo stringe; mà molto più gioueuole sarà l'occuparsi nelli spirituali exercitij delle meditationi, e contemplationi delle cose celesti, della grandezza del regno de' Cieli, della bellezza dell'anima nostra creata ad imagine di Dio, dall'altro canto considerer l'horrore dell'Inferno, l'attrocità di quelle pene, l'horrenda*
è spa-
- Esempio.*
- Come s'acquistano l'amor casto.*

è spauenteuole compagnia di Diauoli, e finalmente la miseria nostra , e dire che siamo noi miseri, altro che terra, e fieno, omnis caro fenum, terra es, & in terram ibis , che vogliamo offender Dio , macchiar l'anima , perder il Paradiso, e metter nell' Inferno questa anima, che Iddio hà creata per il Cielo ? à questo modo si spegnaranno le fiamme d'amor l'asciuo, come racconta Plinio nel fine del secondo libro della natural historia , del fuoco qual si troua in Licia , nelli monti Efesi, ch'abbruggia tutte le cose etiamdio le pietre , non si può estinguere , ne con acqua, ne con altro, saluo che col metterli sopra terra, e fieno: sarà anco più gioueuole il legger libri spirituali , il tenere la conuersatione de' Padre Theologi, d'huomini timorati d' Iddio, di deuoti religiosi, e sopra ogni cosa il confessarsi spesso ; perche per la confessione si risana l'anima da i peccati , e da questa ne nasce la sanità del corpo .

Altra cu- ra dell'a- mor vene- reo. In altro modo si cura questa infermità, mettendo auanti gl'occhi del misero amā te, l'infamia, & il dishonore ch'acquista il timore: la bruttezza, e la sporcizia che egli ama, qual si dourebbe fuggire, sendo oggetto sozzo, lordo, e schifoso, come si legge di quel memorando esempio di Hi-

Esempio notab.

pasia Herroina di volto bellissima, e d'ingegno purissima, la cui bellezza haueuano fatto ardentamente innamor vn'incanto giouine, & ella per disnamorarlo, sotto alle riccamate vesti, vi cinse vna tela di menstroso sangue sporcata; e mostratela al giouine le disse. Istud quid ē amas adolescens, nihil autem pulcrum, à questo modo fù risanato: A

Rajmondo Lullo.

Rajmondo Lullo fù dalla sua amante monstrato, vna mammella co'l male del cancro attaccato; e lo risanò dall'infermità d'amore, & egli poi gli rese il seruizio riceuuto, risanandola dalla infermità del cancro.

Altro rimedio.

Il tempo, è medico d'ogni dolore, il nō veder

veder, anzi star lontano dal troppo amato oggetto, il fugarlo sarà ottimo rimedio; perche nodrendosi egli, di sguardi, di ragionamenti, d'otio, di lasciui dilette, mancando queste cose mancano le sue forze, non potrà seguitarsi, e sarà forza, che sciolto resti da suoi lacci, come dice il Poeta.

Magnum iter ad doctas proficisci
cogor Athenas:

Vt me longa graui soluat amore
via.

Per questo ben si dice, che tre cose fanno la medicina d'amore. Il tempò, la lontananza, il cangiare oggetto.

Il regolato modo di viuere, è la buona educatione sono ottimi rimedij, n'habbiamo l'esempio di quei antichi Filosofi, di quei legislatori sapienti, quali regnano le scole, le accademie della sobrietà, come fece Licurgo à Lacedemonij: gli Rè de spartani dauano vn cibo, che generaua nausea, à chi lo pigliaua senza bi-

Ottimi rimedij l'amor uenero.
Esempj.

sogno, e pasceua, e satolaua i famelici : e Crate Thebano, secondo che scriue Laertio, altro rimedio non daua à gli amanti pazzi, che la fame, il tempo, & il laccio; mà sendo questo vltimo rimedio da barbaro lo lasciaremo, confirmando per ottimo rimedio la dietà, i digiugni, le oratione, l'inuocatione dello Spiritosanto, & altre cose, come sopra habbiamo detto, e finalmēte pche le infermità sono varie, e diuerse, quali anco diuersamente affligono il corpo, per questo potrà l'eccellēte Medico, curarle con i rimedij ordinarij, secondo la varietà de gl'accidenti.

DELL'IRA.

Ira.

B Enche paia, che l'ira sia propria de gl'huomini solamente, ad ogni modo io ritrouo, che si troua ancor in Dio, *Ira d'Id.* come vogliono i più dotti Theologi, non dio come già che per quella s'intēda in Dio passione, *s'insenda.* ne, ne perturbatione; mà solo intender si debbe

debbe l'esecutione della sua diuina giustitia, con la quale punisse i peccatori temporalmente, castigandogli, ò vero condannandogli eternamente, vene anco chiamata l'ira di Dio, ira di zelo la quale sempre si muoue per qualche buon fine, e per questo Iddio per il zelo, e per l'amore che portò al genere humano gli diede le sue diuine leggi, per castigo di quei empj, quali non si contentauano di uiuere conforme al dritto della ragione. Questa m'imagino fosse l'ira, e lo zelo di Christo, quando co'l flagello di cordicelle cacciò, i mercanti del tempio, e dice zelus domus tuæ comedit me. Questa è anco ne' Sommi Pontefici, Imperatori, Prencipi, e Republiche, quali conforme alle loro leggi, e statuti castigano gli delinquenti; Questa è l'ira de' Predicatori, verso gl'audienti: de' Padre, verso i figliuoli: de' Padroni, verso i seruitori: de' Maestri, verso i scolari; Questa ira è giouevole se bene pare minacciosa; perche con

Ira de'
Pontefici,
Imperato
ri, &c.

Ira gioue
uole.

l'arden.

Galeno. l'ardentissimo affetto del zelo, induce all'obediènza, & alle virtù, i più disobediènti, e vitiosi; Questa dice Galeno nel libro de cognoscendis, & curandis animi morbis; è lodeuole; perche, castiga con fermo giuditio, considerando il tempo, e misurando il castigo; onde si legge di vn filosofo, quale era in contratto con vn suo nemico, le disse occiderem te, nisi iratus essem tibi; per ilche ci dà ad intendere, che il castigo non si debbe dare, se non quando l'huomo hà l'animo quietto.

Aristotile. L'ira humana secondo Aristotile, nel libro della Rethorica, è vn appetito, ò vero vn bollimento di sangue, intorno al cuore, con ardentissimo desiderio di far vendeta, e questa è detestata da tutte le leggi; perche è vn fonte da cui scaturiscono l'acque de tutti i mali, all'animo, & al corpo insieme: Perche questa come dice il Passi, partorisce, litti, guerre, seditioni, Lomicidij, tumulti, calamità Jouersioni,

Passi.
Effetti del
l'ira hu-
mana.

sioni, e già si sà, che le figliuole dell'ira, *Figliuole dell'ira.*
sono l'odio, la litte, la guerra, l'incendio,
l'homicidio, la rapina, & è tale che quan-
do s'impadronisse d'vno lo precipita in
tutte le sceleragini. Qui ad indignan-
dum facilis est, erit ad peccandum
procliuor ; Così si legge ne' prouerbij
à cap. 29. e lo riduce à così mal termine,
che lo fà impazzire, come dice Epicur- *Epicurro.*
ro. Ira immoderata gignit insaniam,
come dice il Moral Catone, impedit *Catone.*
ira animum, ne possit cernere verū;
per questo resta senza giudicio, senza
discorso, senza consiglio, come ben dice
Seneca, duo impediunt consilium, sci *Seneca.*
licet festinantia, & ira, e per vltimo
cangia l'iracondo in bestia; perche lo fà
simile al Cingia'e, quale con tãto impeto *similitu-*
camina, quando è adirato contra al cac-
ciatore, che da se stesso s'infilza: simile
al leone, che con tanto impeto d'ira, se-
gue il leopardo, che si caccia nelle sue ta-
na, ne più può vscire, & il leopardo per
la

750 Regole della sanità.

la parte di dietro gli dona la morte. Que-
ro diremo, che lo caglia in bestia, ò li fa fa-
re atti bestiali, come fece *Aiace* figliuo-
lo di *Telamone*, quale adirato perche gli
fù preposto *Ulisse*, nel premio dell'armi;
di *Achille*, entrò in vna mandra di be-
stie, e le uccise, e finalmente fece l'atto
bestiale di uccidere se stesso, come ele-
gantamente scrive l'*Anguilara* in que-
sti versi.

Aiace.

Achille.

*Anguila-
ra.*

Fù l'huomo inuitto al fin dal do-
lor vinto,

E tratta fuor la spada, irato dif-
fe,

E mia quest'arme ? ò col parlar
suo finto.

Quest'ancor vuol per i suoi mer-
ti *Ulisse*.

Quest'aciar mio, del Frigio sangue
tinto.

Che mi die tant'honor in tante
risse. (ma.

Il petto inuitto mio priui dell'al-
E sol

E sol d' Aiace, Aiace habbi la palma .

O che atto bestiale fù simile all' Ape, qua ^{Effetti del} le con tanto impeto punge , che li lascia l' Ape ^{qñ} gl' intestini; mà che diremo di quei huomi pongi .
 ni iracondi, et inhumani, quali per rispet
 ti mondani, s' incruentano le mani nel- ^{Infelicità} l' humano sangue? e fatti crudelli più che ^{de gl' ira-} tigri, si pascano d' humane carni, sendo ^{condi} .
 il loro cibo ferite, e morti d' huomini; On-
 de ne segue la perdita dell' honore, della
 robba, il continuo pericolo del corpo, e tal-
 volta diuenendo assassini , meritando per
 le leggi l' ignominiosa morte della forca,
 ad almeno l' incatenamento della galea,
 e le percosse de crudelli lagozini, per nò
 cadere nelle mani di chi li hà da condan-
 nare, caminano giorno, è notte , dormano
 in aperta campagna, e più presto diuen-
 tano fiere, che prigionj ; D' iracondi n' è ^{Crudeltà} pieno il Mondo , e secondo la diuersità ^{d' iracondi} de' paesi, sono più, e manco crudelli; frà ^{è più, e me} gl' altri io stimo crudelissimi , quelli che ^{no, secòdo} nelle loro Prouincie, e Città , usano di ^{i Paesi} .
 confer-

conservare le camise insanguinate; per irritare alla vendetta, i figliuoli de' morti: nelli stati del Piemonte sono gl'huomini per lo più di sangue dolce, & amoreuole, amici di tutti, facili al perdonare;

Sereniss. perche viuono secondo il comandamēto di Dio, & come il Serenissimo Duca è Duca, e to di Dio, & come il Serenissimo Duca è Prencipi, Prencipi suoi figliuoli, quali sono tanti specchi di pietà. *specchi di pietà.* specchi di mansuetudine è pietà. Chi dunque è iracondo deue essere rifiutato, come perche si si legge nell'Ecclesiastico, Cum iracundo non facias rixam, & cum audace non eas in desertum: quoniam quasi nihil est ante eum sanguis, Et vn Poeta.

,, Conturbat, vitam decurtat, iurgia gignit.

Ira fugat socios, ac mala quæque parat.

Segni per Per fuggir dunque simili fiere, sarà bene dar i contrasegni da conoscerle, *quali si conoscono* cioè ciascuno se ne possi guardare, gli vegli *gl'iracōdi* drete dunque, quanto all'animo gonfij, maldi-

*maldicenti, superbi, e nell'intrinfeco col-
mi di presontione, fanno la ruota come
tanti Pavoni, paiono d'ingegno acuti, e
sottili; mà sono precipitosi, & instabili,
sdegnosi, sospettosi, facili al credere, huo-
mini di prima impressione, sensitivi, &
impatienti, e tali che per ogni minimo
sospetto si mouono, e sono come dice il
Quercetano, simili à quelli che patiscono *Querceta*
la chiragra, quali cominciano à gridare *no.*
prima, che siano tocchi, ò vero à quelli *Similitu-*
che patiscono il titillato, che co'l cenno *dine.*
solamente si risentono, e nell'atto del-
l'ira si cangiano nel volto, à guisa di tan-
ti Camaleonti, con molti colori, ò vero à *Segni nel*
guisa de' Leopardi si vedono dipinti, con *l'atto del-*
i colori di sdegno, e di furore, portando *l'ira.*
nella fronte scolpita l'empietà, hauen-
do gl'occhi scintilanti fuoco d'ira, le ci-
glia inarcate, e gli capelli rizzati à guisa
di tanti Tori di Mauritania.*

*L'ira ge-
nera mol*

L'ira per se stessa è infermità, mà se altre in-
fermità. tanto graue, che ne genera molte altre;

per -

754 Regole della sanità.

perche mouendosi ella dal cuore, per il
motto della cholera, et aggitati gli spiriti,
come fa la procellosa tēpesta nel mare,
e muoue anco tutto il corpo: questo motto
riscalda il sangue, e tutti gl' altri humo-
ri, e perche la colera come più sottile, &
sulfurea, più facilmente s' accende in que

Effetti dell'ira. sti furiosi, & iracondi; perciò da questo
affetto, ne nascono febri ardenti, acute,
maligne, terzane, pleurisie, e tutte le
altre intrinseche infiammaggioni: causa
ancora vomiti, la colera morbo, che in
breue tempo amazza, disenterie, pas-
sion collica, & iliaca; Perturba tal'hor
tutto il corpo, e lo rende iterico, & quan-
do è in motto, fa tal volta nel corpo, l' ef-

Effetti del Mercurio, & Antimonio. fetto del Mercurio, e dell' Antimonio,
quando è preso per bocca: nelle parti
esteriori genera erisipille, fuoco Persico,
serpighini, vna specie di lepra chiama-
ta Nomita, e per fine dirò quello che di-

S. Gregorio. ce il morale Gregorio al quinto; perche
parla non da dottissimo Theologo, come
era;

era ; mà si bene da Eccellentiss. Medico dicendo iræ suæ stimulis accensum cor palpitât , corpus tremit , lingua se impedit , facies ignescit , exasperatur oculi , & res notæ non cognoscuntur ; hor poichè l'infermità , è tanto graue comminciamo à curarla.

Secondola varietà de' temperamenti, *Varie sono le cure dell'ira.*
 si cura l'infermità dell'ira ; perche chi hà il cuore grande , e le arterie spaciose , chi è humido facilmente si muoue à ira , e facilmente si tempera , come per lo più sono le donne ; Altri temperamenti si vedono più difficili , & in loro l'ira fa effetto del cancro occulto , che à poco , à poco va rodendo , e consumando ; perche come dice il Petrarca .

Petrarca

Ira è breue furor , mà chi nol frena .

E furor longo , ch'l suo possessore .

Spesso à vergogna , e tal'hor à morte mena .

Yy

Di

Plutarco

ò sia Caso

ne.

diuersi ef

fetti del-

l'ira.

diuersi ri

medij.

Di simile natura scrive Plutarco ch'è
 ra Catone. Sono varij, e diuersi gl'effet-
 ti dell'ira, e per questo varij, e diuersi ri-
 medij se gli conuengono: l'iracondo tal-
 hor offende, vrtando insolentemente; e
 mettèdo le mani nel sangue del suo prof-
 simo, tal'hor scriuendo lettere, e cartelli
 infami: lacerando l'opere altrui, con
 scritti, tal'hor maledicendo, detrahendo,
 mormorando, e pungendo con la velen-
 ta lingua, senza alcun ritegno le honora-
 te attioni del pssimo suo, come si dice per
 prouerbio. Non è al Mondo fuoco più
 ardente, che la lingua maldicente; non
 es fuoco che mas arda, che la lingua che
 mal abla.

Curationi

secondo

Galeno.

Questi non si ponno curar con altro,
 che con esempi morali, con la longa prat-
 tica d'huomini graui, & d'integrità co-
 me: ancora dice Galeno nelli citati libri,
 imparerāno à diuentar buoni, e gli gioue-
 rà molto il considerar la bruttezza dell'i-
 ra, annouerata trà i sette peccati mor-
 tali,

tali , e gl'inconuenienti , ne' qualittira
 l'huomo , e poiche il peccato si scanzelia
 col vedere la bruttezza sua ne i libri sa-
 cri , e co'l confessarsi ; per questo io gl'e
 sorto anco à leggere libri spirituali , e
 confessarsi spesso , che questo sarà il più
 vero rimedio ; l'altra via più sicura son
 l'opere di carità verso il prossimo.

Chi desiderasse vedere molti esempi
 morali, potrà leggere il Theatro della vi-
 ta humana, massime il Corretto, il Diete-
 ticon del Quercetano . Giuseppe Passi
 da Ravena, & i sopra scritti Autori , io
 ne metterò solo alcuni pochi, per dar fi-
 ne gustenole à questo capo. Athenodoro
 Filosofo, diede per consiglio ad Augusto
 Imperatore , che mai s'adirasse, che pri-
 ma non hauesse numerate le vintiquat-
 tro lettere dell' Alfabetto Greco, per dar-
 gli ad intendere , che è cosa indecente ad
 vn Imperatore , ò Rè, ò Prencipel' a-
 dirarsi, sendo che nell'ira più tosto si mo-
 stra temerità , che sapienza ; Pericle

Esortatio.

ni dell'an

tore, salu-

tari.

Farij

esempj.

Autori.

Esempio

d'Atheno

doro Filo-

sofo.

Ad Aug

usto Im-

peratore.

Notab.

Esempio

Ty 2 Athe-

memor. di *Atheniese* nell'ultimo de' suoi giorni, di
Persicle altro non si gloriava, che della sua pie-
Athenie- tà, temperanza, clemenza, e benignità
se. d'animo: dicendo à suoi amici observa-

Esempj
Socrate.

stis me, totum vite mee curriculum,
 & probè examinastis, & quod præ-
 cipuum, & laudabile, de quo glo-
 rior, hoc est, quod nemo attratus de
 me vnquam extortularit; di Platone
 si legge, che mai fù veduto adirato, per
 l'ingurie riceuute da Dioniggio Tyrāno;
Aristippo riprese vna volta l'istesso Dio-
 niggio, & cgli sporcamente gli spudò
 in faccia, & *Aristippo* senza alterarsi
 ponto rispose, si piscatores irretiant,
 facile, imbres aquarum perferunt:
 molestum mihi esse non debet, si in
 piscando rhombo parum humectet.

D'Anti-
gono.

Antigono sentendo la mormoratione de'
 suoi soldati li disse solo; flebitis ni lon-
 gius semoti de me mala loquimini;

Di Celio.

E Celio nel lib. 21. c. 28. dice che senten-
 do l'istesso *Antigono* vn'altra volta di
 notte

notte, tēperò la mormoratione del suo esercito, e gli disse nunc maledicite Antigono, cuius vitio in has miseras, incidistis: sed' ei benè optate, qui vos ex ea voragine eduxit: gli Pello- *De Pello*
 ponefi in cambio de' beneficij riceuuti da ponefi.
 Filippo Rè di Macedonia, ne i giochi olimpici, gli fecero comedie, tragedie, e dicerie in suo dishonore, & essendo esortato à farne vendeta, saggiamente rispose, che non bisognaua prouocar gli maledicenti, acciò non diceffero maggior male: e frà i p'ù moderni habbiamo, l'esēpio di Lodouico 12. Rè di Frācia, il qua *Di Lodoi*
 le mentre era Duca di Orleans, haueua *nico Rè di*
 riceuuto notabili disgusti, d'alcuni impru *Francia.*
 denti gentil'huomini Francesi, sendo poi
 coronato Rè, fù d'alcuni poco timorati
 d'Iddio esortato a farne vendeta, & egli
 christianissimamente, e prudentemente
 rispose, che non era lecito al Rè di Francia,
 far le vendette del Duca di Orleans. *Del Sere.*
 Non meno fù notabile l'esempio del Se- *nifi. Duca*

Carlo E. veniſſimo Duca Carlo Emanuel I. mio
 manuel Signore, quando guerreggiaua in Pro-
 notab. uenza, eſſendo auſato ch' il Merargues ſi
 pēdiato ſuo, andaua al ſuo Padiglione p
 Nell'aſſe. ucciderlo, egli l'incontrò, e nel rendergli
 dio. il ſaluto, con deſtrezza gli preſe l'arma,
 con la quale haueua determinato fare
 il mortal colpo, e con volto ridente diſſe al
 traditore, ò che bel colpo io potria fare
 con queſt'arma; A queſte ſole parole
 reſtò coſì confuſo, e ſpauentato, che fù
 per cadergli morto auanti i piedi, e ben-
 che lo doueſſe far morire, come merita-
 ua, ad ogni modo fù tanta la ſua clemē-
 za, che gli perdonò, e ſicuro lo riman-
 dò à caſa ſua. Altre tanta reſiſtenza
 De' Sere. fecero all'ira gli Sereniſſimi Prencipi
 niſi. Pren ſuoi figliuoli, l'anno paſſato 1617. à
 cipi figlio Santià quando che'l nemico procurò col
 li notab. mezzo de' traditori di leuargli la vita, ò
 almeno fargli prigioni, mai furono ve-
 duti adirati; mà ſempre conſtanti, e for-
 ti, pigliorono quei ſpedienti, che per giu-
 ſtizia,

stitia, e clemenza parvero ragioneuoli: tralascio gl' esempi della scrittura sacra, e di tanti Santi, quali con inuita pazienza hanno superata l'ira de' barbari, e nemici, per insegnarsi à noi il modo di christianamente viuere, e star longi da i vitij, e peccati.

DELL' ALLEGREZZA.

PEr tralasciare quelle allegrezze, spiritali, & eterne de quali trattano gli Padri Theologi, & anco quel gaudio, quale è vno de' sette doni dello Spirito Santo, dico come Medico, che due sorti d'allegrezza si troua, vna interna, e l'altra esterna, e l'vna, e l'altra nascono da diuerse cause, se bene la prima allegrezza propriamente è de' buoni, e la seconda è de' cattiu: la prima allegrezza nasce dalla speranza di qualche gran bene d'auenire, come il contradio si rallegra delle sue fatiche, il soldato che

Due sorti
d'allegre-
zza mon-
dana.

origine
dell'al'e-
grezza in
seriore, e
virtuosa.

valorosamente combatte in campo si ralegra de' suoi stenti ; perche l'vno è l'altro sperano da quelle fatiche giongere alla quiete , e sperano anco di golderne il premio ; tutti i buoni Chriffiani si ralegrano delle fatiche di questo Mondo ; perche sperano per quelle giongere alle quiete, & al premio del Paradiso. Nasce anco dalli beni communi, & vniuersali , per i quali l'huomo ne sente interiore allegrezza . Come per esempio per l'ampliatione della Cattolica fede , per la prosperità del suo Prencipe , per li buoni auuenimēti de' figliuoli , parenti ,

Segni del & amici : questa è allegrezza virtuosa, l'allegrezza & interiore , la quale tiene il suo seggio nel cuore ; l'allegrezza esteriore si conosce dal volto lieto, dal rider benigno,

L'allegrezza esteriore e dalla gratiosa conuersatione , le quali rendono testimonianza di contento, è giubililo : V'è poi l'allegrezza esteriore, cattiva, pessima , e vitiosa , & è allegrezza de' peccatori, e mēdani, alla quale segue

l'eter-

L'eterna tristitia, come si legge ne' proverbi al 14. extrema gaudij luctus occupat, & auuiene à loro come alle Syrene, quali cantano nel tempo sereno; mà quel canto mostra essere loro vicina la tempesta del mare. Questa è l'allegrezza terrena, per la quale gl'huomini si ralegrano non delle cose eterne; mà sì delle terrene, non in Dio, mà nel Mondo, non d'allegrezza spirituale, mà sì d'allegrezza sensuale, come l'avaro che più si ralegra d'un poco di bene temporale, che dell'immenso bene eterno, come il lussurioso, che à guisa di porco, più si ralegra di star nel fango della carnalità, che nell'acqua chiara delle gratie, come l'inuidioso ch'à guisa di Delphino nel mare di questo Mondo, si ralegra della tempesta, & auuersità; che della serenità, e tranquillità del prossimo; per questo io stimo molto vitiosa l'allegrezza di coloro, che giubilano per la morte, ò disgratie del prossimo loro; Scrive Suetonio, che

Roma

Roma fece allegrezza, per la morte di
Esempi di Nerone, & il Senato per la morte di
 Nerone. Domitiano. Cuspiniano scrive, che molte

Provincie fecero allegrezza, per la morte di Costante Imperatore secondo, e benché paia, che queste allegrezze siano comportabili; perché quelli Imperatori erano crudelli, tiranni, e pieni di vizi, e l'allegrezza loro era non per la morte della persona; ma sì bene per la liberatione dalle tirannie, questo può ammettersi a quei pagani, infideli, de quali peggiori sono tiranni cristiani, in questi nostri tempi infelici, che più si rallegrano nella oscurità, che nella chiarezza, più nel peccato, che nel merito, più nella colpa, che nella gratia, e sono simili a

Amor è i ladroni, ch' amano più l'oscura notte,
fedeltà gr che il chiaro giorno; perché in quelle te-
ade di To nebre hanno più commodità di saccheg-
rino, e Pie nare, uccidere, e robare. Torino e con-
no se vergiare, so il suo esso il Piemonte, si mostrò in tal caso
 Principe tanto fedele al suo, e mio Principe e Si-
 gno, e

gnore inclinato, quanto altra prouincia della Christianità. Poiche sendo sparsa vna voce falsa dell'anno 1611. che fosse stata data morte à S. A. Sereniss. di vn Francese ne fece nell'istesso tempo gran pianto; & insieme risentimento, con l'armi alla mano, et essèdo caminata la voce per il paese, ouunque si trouauano Francesi erano à furor de popoli fatti prigionj, e ritenuti, sino fosse chiarito il fatto, e nella Città di Torino non solo erano fatti prigionj i Francesi; mà erano anco mal trattati, quelli che in quel impeto di popolo, si trouauano in habito Francese, se bene erano d'altri paesi: argomento grande della clemenza, e benignità di Prencipe tanto cattolico, e d'amore, e fede de' popoli verso il loro patrone; E ritornando all'allegrezza virtuosa, dici che può anco linentar vitiosa, e per questo deue essere temperata; saprà di perche la soprabbondante, & estrema uenier uis può cagionare vna impensata morte, come

*Allegrezza
virtuosa, e
uener uis
virtuosa.*

me

*Esempj di me si legge di Crysippo, quale vedendo
Crysippo vn'asina mangiar fichi, morse ridendo;
notab. Zeussi mirando fissamēte la pittura d'v-
na vecchia fatta con le sue proprie ma-
ni, crepò ridendo; Sofocle Poeta tragi-
cò per le molte vittorie ottenute, morse
d'allegrezza; Filippide comico Athenie-
se morse d'allegrezza, vedendosi all'im-
prouiso incoronato, senza che ciò speras-
se, come ancora chiaro si legge ne gl'e-
sempi portati dal dottissimo Benzo. Deuo
no dunque i giouiali temperare le loro al-
legrezze, acciò non cadino in infermità,
e in vn subito perdino anco l'istessa
vita.*

DEL TIMORE.

*Timere.
Vani spe-
cie di ti-
more.*

Questo nome timore, è nome ge-
nerico, quale sotto di se contie-
ne molte specie, cioè il timor naturale,
mondano, humano, seruile, initiale e
filiale: il trattato di queste specie, parte
s'appar-

s'appartiene à Filosofi, e parte à Theologi, per questo io pigliarò solo quello che alla mia professione s'appartiene, e lascerò à ciascuno la sua parte.

Il timor naturale, è quando l'huomo teme la morte naturalmente, e tutte le cose, che gli sono nocive, questo timore, è in tutti gl'huomini, e nell'istesso Christo, qual naturalmente temeva la morte, come si legge in S. Marco 14. *Cæpit Iesus pauere, & tedere.* *Arystippo* Filosofo, trouandosi in vn periculo, lo naufraggio temè di morire, & essendo scherzato da vn soldato, che li disse ch' il timore non era cosa da Filosofo, saggiamente le rispose, ch'egli era stato solecito per l'anima d'vn Filosofo, & in questo era differente dal soldato, qual non haueua hauuto timore per l'anima d'vn cattiuo: questo è il natural timore, che hà l'huomo de i serpenti, rospi, ragni, tigri, pantere, & altri animali, quali sogliono offender à morte, come anco hanno li animali

Timor na-
turale.
Esempj.

mali irragionevoli trà di loro . il cane, e l'agnello temono il lupo, il pulcino teme il nibbio, & i più piccioli uccelli temono il falcone , da questo timore è difficil cosa, che l'huomo se ne possa liberare.

*Timor mō
dano.*

*Effetti del
timor mō
dano.*

Il timor mondano, è delle cose mondane, terrene, e transitorie, & è vitio tale, che fa stretta amicitia con gl'altri viti, sendo che l'auaro sempre teme d'esser povero; e l'ambizioso di perder i suoi honori, e di essere vituperato; il lasciuo di esser abbandonato, il goloso di non poter si satiare, l'inuidioso di hauer competenti pari, ò superiori: à questo capo si può ridur quel solito timore, che si hà di perder le liti, gli beni di fortuna, della morte de' parenti, & amici, da quali speriamo qualche cosa. Questo timore cagiona vn'infermità molto pertinace; perche nelle altre leuandola causa, si lena l'effetto, e si risana l'infermo; mà questo timore senza causa affligge l'huomo, non solo delle cose presenti; mà

anco

anco delle passate, e segue l'huomo nella maniera, che l'ombra segue il corpo.

Altro timore nasce da mancamento, e difetto di natura, come quello di Calligola Imperatore, qual s'ascondeva ne' luoghi sotterranei, per non sentir il timore, come quello de' pazzi, quali cercano d'ascondersi ne' sepolcri: come Dario quale di notte haueua tanto timore di quelle anime, i cui corpi erano morti in guerra, che si deliberò di non più guerreggiare: come Alessandro, quale temeva d'incontrarsi nell'anima propria, ò come Zenone Filosofo, qual temeva tanto il latro decani, e dicea, p'difficile est hominem prorsus exuere, volendo accennare, che non è huomo tanto forte, e costante, che non sia sottoposto alle passioni.

Vn'altro timore io ritrouo dal Quercetano chiamato aduentitio, ò sia accidentale, e questo altro non è, ch'vna opinione dell'impedente male, qual pare, che

Timore, che nasce dal difetto della natura.

Esempj di Calligola Imperatore, &c.

Timore aduentitio

sij insopportabile , ò vero è una cautione
 senza ragione, questo è generato da hu-
 mor melanconico , qual da se stesso è ne-
 gro , & abbondante , e tanto cresce, che
 Origine del timor occupa la cella , ò sia stanza della fan-
 Acciden- tasia , & occupata gli genera timore, co-
 tale . me si vede in molti melanconici , quali
 nella loro deprauata mente, hanno sem-
 pre scolpita la paura , quale poi genera
 diuersi accidenti , e di questa ne scrive
 Hipocrate , si metus, & mæstitia lon-
 go tempore tenet , melanconicus is
 est affectus . E così hauendo questa pas-
 sione imperio sopra i melanconici, gli fa
 la mente tenebrosa , e per lo più sono
 sottoposti à tal timore , i freddi di natu-
 ra , i melanconici , le donne, e quelli che
 nella fanciullezza sono stati da Padri,
 Madri, e Baile mal' allenati, & educati,
 con parole querulose, e di spiriti maligni,
 e di nomi brutti , e nelli loro fanciulles-
 chi pianti sono stati spauentati, con ima-
 ginie brutte, fatte con arti di mano nel

muro

muro dell'ombra , co'l transuestirsi
 inhabiti brutti , & odiosi , co'l propor-
 gli il foletto , il seluano , la calcauec-
 chia: i cui nomi soli sono spauentosi , e
 restano impressi nella tenera mente de'
 bambini , nel la maniera ch'el sugel-
 lo resta scolpito nella cera molle, e per
 quelle false imaginationi restano tut-
 to il tempo della vita loro timidi, cogi-
 tabondi , & vili , & per ogni mini-
 ma cosa si turbano , come si vede di *Esempio.*
 quelli che sentendo solo nomar l'inimi-
 co si spauentano , & anticamente nel
 tempo, che Breno Francese passò in Gre-
 cia , per conseruar il Tempio Delfico, fù
 dal demonio inuentato artificiosamente
 vn timore , che si chiama Panico, ò sia *Timor pa-*
 timore senza causa, il quale come scri- *nico.*
 uono Pausania, e Giustino Historico, era *Esempj*
 tanto spauenteuole, ch'atterrua gl'ani- *notab.*
 mi de' soldati, e si legge anco, che Vnia-
 de Capitano de Turchi, era tanto spauen-
 teuole il suo nome, che le Donne quan-

do volean atterrir i loro figliuoli, diceua-

Come si no che Huniade veniua; deuono dunque cacciaque i Padri, e chiunche hà cura de fanciulli, effere auertiti d'alleuargli bene, & im-

re. primergli nella mēte imagini d'Angiolli buoni, d'allegrezza, e di virtù.

Rami del Questo timore hà molti rami, cioè la imor. pigritia, la vergogna, il terrore, la paura, l'esanimatione, la conturbatione, &

il spauento, quali diuersamente partoriscono diuersi accidenti, come la palli-

Acciden- si che par dezza del volto; perche ritirandosi il ca-

coriscono lore nell'intima parte del corpo, le parti

li soura- estriori ne restano priue, & ne segue la

desti ra- palidezza; il tremore p la debolezza de'

mi. nerui: l'inuolontaria espulsione della fe-

ce, e dell'orina, per la debolezza de'

moscoli, che seruono, à quell'offitio, co-

me anco del seme, per la retractione de'

testicoli: il tremor della voce, & il bat-

tere de' denti, e delle labra inferiori;

perche sendo il petto, & il pulmone ab-

bādonati dal calor naturale restano fred-

di, e

di, e non possono fare l'offitio loro: il rizzamento de' capelli; perche per il timore si conslipano i meati de' pelli; L'evacuazione della colera; perche diffondendosi il calore l'assortiglia, e la sparge, e pultimo da questi accidenti ne segue tal'hor l'inopinata morte; come si legge nell'histoire di tanti, quali per vna cattiva nuova, o per impensato disgusto, assaliti da qsto timore sono morti, & è come il carnefice, che cōduce il ladro alla forza, ò il reo, à tagliarli il capo; E noi habbiamo l'esempio di quel servitore del Serenissimo Sig Duca nostro, qual poco fa giocando alla palla co'l Sereniss. Prencipe nostro di Piemonte Vittorio, sendogli per sua disauentura scapata la palletta dalle mani, andò à ferire il benigno suo Signore nel capo, sino al pericraneo, & esso intrepido, è corragioso, vedendolo accidente non permette, che gli fosse fatto alcun spiacere, con tutto ciò detto servire assalito fù da tanto timore, che subito

Esempio
notab.

gli saltò la febre, si pose à letto, e morse, e per saluarlo non gli gionorono, le sicurezze fattali, ne i seccorsi datili per risanarlo di tal infermità dalli Sereniss. Padre, e Figliuolo, si che ogn' vno si deue guardare da questo timore, che tanti danni cagiona al corpo, & all'anima insieme, e deue cercare d'hauere quel timore, che è dono di Spirito santo, per il quale si dà la salute del corpo, e dell'anima.

*Veroti-
more qual
sia.*

*Come si cu-
ra questa
infermità* La cura di questa infermità, si farà facilmente se si metteranno auanti le menti languide, gl'esempij d'huomini forti, e costanti secondo la varietà de gl'accidenti, come d'vn Fabricio ambasciatore de Romani, e Pyro, Rè de Epyrotti, quale per prouar la sua fortezza, fece ascondere vn' Elefante dietro vn tappeto quale co'l solito urlato, uscìo gl'andò incontro, e Fabricio senza alcun timore, si voltò al R. e, egli disse: neque aurum tuum heri ò Rex: neque Elephans

phastuus hodie me perterrefecit. *Esempio*

Più fresco esempio habbiamo del Sere- *del Sere-*
 nissimo Carlo Emanuele, inuitto Duca di *nisi. Duca*
 Savoia, quale sendo in Asti il giorno, *notab.*
 che terminar si douea la pace, co'l poten-
 tissimo Rè di Spagna, per via di don Gio-
 uan Mendoza, gouernatore di Milano,
 non ostante, che gli fosse la tregua, ad
 ogni modo le furono sparati alla volta
 del suo palazzo, i più grossi canoni,
 pensando di coglierlo nel più sicuro, e fe-
 cero colpo tale, che lo coprirono di mat-
 toni nel letto, & vn mattone ferì à mor-
 te l'aiuante di Camera, chiamato Pier
 Francesco Auogadro, Cavalier de SS. La-
 zaro, e Maurizio, quale cominciò à
 gridare ohime, che son morto! all'hora il
 Serenissimo Duca senza alterarsi ponto,
 le disse sù sù, animo, sette vino; perche i
 morti non parlano; Intrepido anco si fe-
 ce vedere in tutte le sue attioni, & in par-
 ticolarc nelle guerre d'Asti, e di Ver-
 celli, quando con tanto valore in capo al suo

776 Regole della sanità.

picciol esercito, hor valorosamente az-
zuffaua il suo nemico, e lo superaua; hor
resistena alli furibondi assalti, chi li ve-
niuano fatti, talmente che con otto mil-
la fanti, in diuersi assalti sotto Asti, con-
sumò l'esercito nemico di trenta milla fa-
ti, e tre milla cauali, e con altro debil
numero à Vercelli due volte, & in Mon-
ferrato riportò vittoria anco dell'istesso,
più volte facendolo ritirar nel suo sta-
to.

Come se
guarisse,
questa in-
fermità.

Si guarirà questa infermità se si pro-
porrà al timido, la quiette dell'animo,
quale dal timore gli viene rubata, per
mantenerlo in continua afflittione, è mi-
seria, crucciandolo inanti tempo, forsi an-
co di quello, che l'huomo non puo fuggi-
re, se anco se gli metterà, inanti gl'occhi
li suoi difetti, e le offese fatte à Dio, per
le quali s'è fatto degno di castigo, che per
ciò Dio lo vuole tenere nel timore suo,
co'l trauiaglio, per dargli anco occasione
di raccorrere anco da sua diuina Maestà:
gionna -

giouaranno anco molto le orationi de' religiosi, e de' deuoti, le opere di misericordia fatte dall'infermo, il pensiero della morte, fine di tutti i mali, dilche n'habbiamo bellissimo esemplo d'un pagano, oltre à quelli de' Christiani.

Antigono erà Pagano, & in sanità Esempio
d'Antigono.
mai pensò nella morte, cadè finalmente in vna graue infermità, e all' hora disse, hora siche dal male io conosco, che sono mortale, detto veramente da tutti notabile, & in particolare da noi Christiani, quali facendo l'opere, teniamo per sicura l'eterna gloria, sapendo ch'in questa vita non si troua felicità alcuna: sì che il mezzo di golder la vera felicità sarà la morte, quale da quelli che da più graui infermità, come sono le apopleisie, e paralisie sono assaliti, più che dalli altri viene desiderata. Piaccia dunque al Signore, che tutti moriamo di quella morte, che ordina alla eterna vita, dalla quale si legge Pretiosa in

conspēctu domini mors sanctorum
eius.

DELLA TRISTITIA.

*Diffinitio
ne della
tristitia.*

LA tristitia è vn dolore, che tormen-
ta l'animo, per qualche male pre-
sente, ò vero è vna dolorosa paura, con-
cepata nell'animo per qualche imminen-
te, e prossimo danno; qual paura nell'a-
nimo concepata, comunica la sua pas-
sione al cuore, perturba la mente, per-
uerie il giuditio per li dolori presenti,
offende le facoltà animali, e minaccia tut-
ti i sensi intrinsecchi, & estrinsecchi, im-
pedisce le funzioni del corpo, e con la sua
malignità, perturba anco la facoltà ima-
ginaria, debilita il cervello, rende l'huo-
mo infermo, lo cruccia diuersamente
tanto, che rende molta difficoltà al Me-
dico, che hà da trouargli rimedio: due
sorti di tristitia si trouano, vna è legiti-
ma, e l'altra adulterina, la legittima hà

la

la sua radice nelle parti intrinseche, & è vna perturbatione, vn languore dell'animo, quale fà che l'huomo, si ritira dalla conuersatione, e società de gl'huomini, se ne vada in luoghi solitarij, per poter si meglio attristare delle sue disauenture, come si legge di Bellerofonte.

Esempio
di Bellerofonte.

Qui solus miser in campis errabat Alceis.

Ipse suum cor edens, hominùmque vestigia vitans.

Questa tristitia cagiona nell'huomo Dāni, che molti accidenti, inquieta il corpo, gli le-
cagiona la
na il sonno, lo rende tardo, e pigro, lo tristitia.

fà caminare col capo chino, in luoghi fangosi, melanconici, & immondi, in luoghi sterili, e à vedere sepolcri de' morti,

(oggetti tutti di tristitia) cagiona in loro
Segni per
distillatione di capo, lacrimatione d'occhi, quali si co-
nascce l'hu-
otturazione d'orecchi, alli ragionamenti omo attri-
stato.

allegri, e consolatori. Gl'attristati mandano dal petto abbondanza de sospiri, fuggono la luce, ricercano luoghi ascosti, e stesso

e spesso con le mani si battono lo stomaco, à guisa di adolorati penitenti: fa anco l'huomo liuido nella faccia, rugoso nella fronte, languido, debole, consumato, generando molti altri danni, come dice il Quercetano, Hæc porrò iniquæ animi passio, vsque adeò ægrum fatigat, & in illum sæuit, vt rubigine ingenium illius conficiat, aciem mentis, & vires obtundat, e forti meticuloſum, e viuido ſomniculoſum, è quæ diligenti torpidum, & ſegnem prorsus reddat. Denique vt ſtomaculus malè affectus, & nauseabundus in p̄bū chylū cibos ingeſtos minus poteſt tranſmutare, ſic cōfecti mæſtitia, facultatū animalium nullam probè norunt exercere functionem, & nullum miniſterium. Quinimò ſi aliquando per iniuriam accidat, vt gliſcenti huic morbo, non occurratur, mens ſæpius de ſua naturali ſede, & imperio dimouetur, nunc ho-

mo stupidus, & velut faxea quædam Niobe redditur nunc furore mania-
 que corripitur. *Da quali segni cono-*
scer si può l'huomo tristato, quale da Chri-
syppo è chiamato λύπαι, cioè solutione
di tutto il corpo; perche non è cosa, che
più acceleri la morte della tristitia, anzi
si può dire, che dona la morte molte vol-
te; perche tiene l'huomo nel continuo ti-
more, e pensiero di lei, lo scrìue Galeno Galeno.
nel terzo de locis affectis; Melancoli-
ci timent, merent, vitam damnant,
odio prosequuntur homines; mor-
tem timent, & tamen eam sibi con-
fiscunt, lo prouano anco quei Medici, à
quali appartiene di medicare tali melan-
colici pieni d'humori adusti, e tartarei,
fortemente impressi nel loro indiuiduo, e
rebelli à naturali rimedij, quali chiama-
no più presto la morte, che la vita, e non
potendo conseguire nell'vno, nell'altro
gli viene; perciò da essi è posta in cōpro-
messò la loro fama, descriuerdo la lon-
 ghez.

ghezza dell'infermità loro, & il tedio della vita alla ignoranza del Medico, e non alla pertinaccia delli humori, à quali si richiedono rimedij sopranaturali, esempi Christiani, e morali, e non rimedij ordinarij, eccetto in quei casi, che il prudente Medico conoscerà esser necessario il medicamento, la cui cognitione rimetto alla sua prudenza, massime quando vi vedranno qualche causa congiunta, quale si possi leuare con la medicina.

*Accidersi
del timore*

Gl' accidenti di questa infermità sono, il polso intercetto, per la interceptione della arteria, il polso vermiculante, come hanno gli consumati, dolor di stomaco, esalationi, e solutioni, rutti, gonfiamento di milza, opilatione di fegato, ostruptione del mesenterio, abbondanza di sputti, ardor di precordi, gionfiamento di ventre, abbondanza de flati, quali rumoreggiano dentro, palpitamento, & oppressione di cuore, difficoltà di respirare; per l'oppressione del diafragma, nella bocca

bocca humori tal'hor accidi, cagionati dalle pituita accida, tal'hor nidorosi; per il calor concomitante del fegato, appetito canino; cagionato da humor melanconico, e morroidi, e le donne passioni matricali, appetenza de nuoui cibi, e siccità di ventre, quali cose tutte sogliono affligger gl'animi tristati, e tutti questi accidenti, nascono da cause interiori, ò vero esteriori, le interiori sono la copia d'humori attrahibili, l'adustione della colera, & sangue, il non regularsi secondo la ragione, l'essere troppo sensitivo, le cure troppo fastidiose, le vigilie indiscrete, le quali cose sono generate da nutrimento de cibi generanti tali humori, & in particolare dal pane di formento, orzo, ò segala, quando è mescolato con il loglio, ò pandola, ch'è specie di panico seluatico, la mala educatione, l'habitatione de' luogi paludosi, e sequestrati.

Le cause esteriori sono, il cadere dalla gratia del suo Prencipe, ò della sua
 Cause este-
 riori.
 repu-

Origine
 de' sourz.
 de' acci-
 denti.
 cause in-
 teriori.

republica , l'ingiuste persecuzioni delle
corti , & altre , delle quali ragionando-
vn dotto, disse si vis pace frui, si vis gau-
dere q̄ete ; paucis cōtentus , & disce

Bernardo

Penoso .

Altre ca-

use .

manere domi, è *Bernardo Penoso*. *Filosofo* dice Aula vale, nihil est, quod me tua cura fatiget, viuere priuatim me inuat aula vale, altre cause sono la perdita de' parenti, figliuoli, amici, moglie, le disgratie proprie, e de' figliuoli, e figliuole, le liti, questioni, la perdita de' beni di fortuna, impudicitia, gelosia, naufragij: felonie, tempeste, morte d'anima-
li, pesti, carestia, debiti, carigo de' figliuoli, ingiustitie, prigione, esilij, patiboli di tutte sorti, rumori popolari, discordie civili, guerre con quei strani accidenti, che portan seco di sforzamenti, rapti, latrocinij, ingiurie, percosse, ferite, battiture, alterationi di sangue, quali finalmente danno la morte, come si legge di

Esempj

d' Adraffo

Adraffo, quale ritornando co' l' suo esercito da *Thebe* à *Magaro*, sendogli data la

NONA

nuoua della morte d' Agesilao suo figliuo
 lo morse di dolore , Polydoro Virgilio Polydoro
 scrìue , che il Rè Eduardo di Inghilterra Virgilio.
 morse , per la morte di Eduardo suo fi-
 gliuolo d'ogniscienza ornato , Irene sen. Frense gra-
 do grauida morse , sentendo l'infelice no- uida.
 uella di Filippo suo marito ; Antigono Antigono
 Rè potentissimo , per la sconfitta di Lysia Rè.
 fatta da Giudei , finì in breue tempo
 i suoi giorni , e vn dottissimo mattematico dell' Altezza di Sauoia , nel-
 l' Academia del Serenissimo Cardinale , e
 Prencipe Maurizio l'anno 1615. trat-
 tando della grandezza , e misura de' Cie-
 li , si perdè di memoria , e tanto s'attristò ,
 che in breue tempo morse : dice Cuspinia-
 no , che Giustino minore , per la rotta ha-
 uuta da Persi , stette in continua mestitia , no minore
 e nel fine perdette la vita : l'istesso acca-
 dè à Vrsato Giustiniano , generale de' Ve-
 netiani in vna guerra Nauale , per vno d'Vrsato
 infortunio : Aristotile per non sapere Giustinia
 ritrouare la ragione del flusso , e reflusso no.
 del

Esempio
 di giusti-
 no minore

Esempio
 d'Vrsato
 Giustinia
 no.

Aristosile del mare, cadè in tanta tristitia, che si precipitò in esso: come anco Filta di Coò, che consumò di rabia, per non saper risolvere vn soffijma, & altri, quali alla presenza de' Prencipi, & huomini dottissimi ragionando sonorimasi confusi, e per essa morti.

Della tristitia adulterina. La tristitia adulterina, è quella che si fa con atti, e segni esteriori, rapresentanti vna certa mestitia, quale però è lontana dal cuore, & è chiamata lutto, & in altri luoghi dolo, cioè dolore, pianto, e mestitia della cosa occorsa. Questo era il pianto delli Egittij nella morte de loro Prencipi, quali si vestiuanò di vesti lugubri, e piangendo cantauano le loro lodi, due volte il giorno, per scitanta giorni, astenendosi dal mangiar carne, beuer vino, da lauarsi, vnguenti, da letti ornati, e dalle delitie della carne: da gli Egittij imparorono i Greci, e da i Greci, i Romani, quali con cerimonie di Notulie, e di persone pagate per lacrimare: sepe-
liuano

liuano i loro morti , come dice Virgilio nel terzo dell' Eneida. It clamor cœlo, clangorq̃ue tubarum , E Persio Poeta satyrico . Hic tuba, candelæ, tandêmque beatulus alto: Compositus lecto .

La consuetudine di pianger i morti, Cōsuetudine di pianger li morti di vestirsi di bruno appresso Christiani, è lodeuole, come anco fù appresso gl' Hebrei; purchè la mestitia nasca dal cuore, le. che sia anco fatta con modo tale, che non passi certi termini à Dio spiaceuoli .

E poi biasmeuole la mestitia di quelli, Mestitia biasmeuole che per osseruar la consuetudine, si vestono di negro, e con atti esteriori, danno segno di dolore, taluolta anco piangendo, se bene il cuore gli ride, come anco di quelli c'hanno costumi di pagar gente, che piangono i loro morti, come racconta Celio nel lib. 16. lcc. antiquarum, e le chiama Charine & Prætiç; per che andauano auanti il cadauero, recitando i versi funebri fatti in iuriodi, come anco tal

A a a fino

finto pianto, è vsato in alcuni paesi, e ville. Noi dobbiamo solo fare quanto ne permette Santa Chiesa, senza finzione alcuna ad imitatione de' Santi, e Sante, e di veri, e fedeli Christiani.

Varie sono le cure di questa infermità Tante sono le cure di questa infermità, quante sono le cause dalle quali ella nasce; ma la principale conuiene, che sia fatta da Dio, consolator de cuori sconsolati; purchè l'infermo s'aiuti della sua parte, specchiandosi nelli sopradetti, & altri simili esempi, con la consideratione della felicità eterna, quale s'acquista co'l mezzo delli trauagli, & infermità, à questo modo pian piano s'andarà leuando dall'animo gl'oggetti di tristitia, & andarà inestando quegli di allegrezza, e gli giouerà anco molto leggere libri di Theologia, di Filosofia, di leggi Ciuili, ò Canoniche, di cose morali, ò matematiche, secondo la capacità sua, e questi non solo rissanano; ma fanno anco, come dice Galeno l'ignobile, nobile, & il no-

il nobile , più nobile favorito , honorato da tutti , impiegato in negotij graui , e caro à Principi, e Signori grandi .

Il Medico deue poi dal suo canto con- Officio del Medico.
solarlo, con parole dolci, e benigne, con
esempi morali, proponendogli gli danni,
che gl'apporta, e con ogni miglior mo-
do farlo capace dell'altezza della ra-
gione: qual signoreggiar deue l'afflit-
to senso, & il perturbato animo: esor-
tandolo à cōuersar con huomini allegri,
e ben costumati, à sentir musiche, e
canti; quali ralegrano l'animo, e ricreano
gli spiriti, e cacciano la tristitia, come nel
Regno di Calabria, che con la musica, si
risana la morsicatura della Tarantola;
Perciò ben dice Menandro .

*Menan-
dro.*

Sermo enim est, tristitiæ remediū
solus.

Tristitiā enim beneuolus sit, me-
deri sermo.

A a a 2 Sermo

790 Regole della sanità.

Sermo medicus est , quæ est in
animo passionis,
Animi ægrotantis est, medicina
sermo.

Esempi p
la melli-
tia no tab.

E così con la Musica , e Filosofia mo-
rale , si consolò Boetio nelle carceri : col
cantar i suoi versi . Homero sopportò vo-
lontieri la sua cecità, e povertà: con que-
sta armonia Ouidio si ritrouaua conten-
to nel suo esilio: questo è il vero mezzo
per consolar gl' afflitti, come dicono Plu-
taro, Boetio, Seneca, Petrarca, & il
Quercetano.

Esempi.

Aristide
Attenien-
se.

Fottione .

Per la tristitia, cagionata dalle perse-
cutioni , e bandimenti ; vi sono li esem-
pi di David, e Saul, & altri della scrittu-
ra, e nell' historie, quella di Aristide At-
teniese, per inuidia bandito , e con tutto
ciò pregano alla sua patria , ogni pro-
sperità , & ogni bene , e Fottione sendo
a torto condannato à morte, lasciò per te-
stamento , che di tanta ingiuria l' herede
non se ne douesse ricordare . Per la
morte

morte de' figliuoli, habbiamo l'esempio di David, à cui Nattam Profetta, hau-
ua nontiatà la morte del figliuolo, hau-
to da Bersabea, per il suo peccato s'at-
tristò, pianse per sette giorni, e sentito
la nuoua ch'era morio, si leuò da letto,
& arditamente dice horsu, conu ene, che
io me ne vadi dal figliuolo; poiche il fi-
gliuolo non è per venire mai più da me.

David.

Anaxagora hauendo nuoua della morte
dell'vnico suo figliuolo, disse senza alterar ra.

Anaxago

si ponto, sciebam me cum genuille
mortalem.

Si consolarà l'attristato, nella perdita varij ri-
delli beni di fortuna, considerando che medij.
sono labili, e continuamente girati dal-
la rotta della stessa, e per questo si chia-
mano beni suoi, quali dalla natura ci so-
no stati dati in prestio, e la troppa qua-
rità, è contraria alla natura stessa qua-
le di poco si contenta, & abborisce il
superfluo: habbiamo l'esempio de' Chri-
stiani della primitiua Chiesa, quali ven-

deuano i beni per dargli à poueri, & Iddio mai abbandona i suoi cari: si leggono li esempi di tanti Filosofi, & huomini Illustri, quali spregiorono le ricchezze solo, per attendere alla Filosofia; di

Dionig- Dioniggio Tyranno, si legge che scaccia-
gio Tyrā to da terrazani da' suoi Stati: ritiratosi
no. in Corinto, imperando à figliuoli, si sentiua alleggerito, per la perdita dell' Imperio, & altri Imperatori, quali volontariamente rinonciauano gl' Imperij, per ritirarsi à più felice, e quieta vita: Gul-

Gulielmo
Duca di
Aquitania.

lielmo Duca di Aquitania, hora chiamata Guinea, e Conte di Poitiers, rinonciò il Ducato., e si fece Frate dell'ordine di Santo Agostino; come anco pocchi anni sono, con gran humiltà riceuè l'istesso habito il figliuolo del Rè di Ormus nell' Indie; & Amedeo di Savoia, lasciò il Ducato per habitar l'eremo, e si gloriua più del titolo di Eremita, che di Duca, e finalmente contro tutte le disgratie del corpo, conuiene raccordarsi di
 quel

quel detto di Epiteto, ἀνέκον καὶ ἀπένον, cioè *sustine, & abstine*, e sopportara patientemente, ogni disgratia, ogni debolezza, ogni infermità, e giouarà anco molto, che il saggio Medico gli rapresenti, che tutte le cose, che nascono conuiene, che si risoluino, proponendo la breuità della vita, le miserie, e trauagli, da quali nascono l'infermità, quali ci vanno debilitando, e corrompendo, e meglio saria la morte, fine di tutti i mali, che la vita, soggetto di tutte le miserie.

Quanto alle passioni corporali, si rimettono al maturo giuditio dell'eccellente Medico.

Perciò io esorto tutti ad assuefarsi à *Efortatio*
ben'hora, à sopportare i trauagli, e le fa- *ne dell'an*
tiche; perche ab assuetis nulla fit pas- *iose notab*
sio, & si fit non tanta; perche ch'è
auezzo à patir fame, sete, caldo, fred-
do, & altre fatiche, si troua più atto, à
resistere al tempo douuto, e si trouano di
questi tali, che niuna cosa per contraria,

A a a 4 ch'ella

ch'ella sia, li offende; perche sono d'animo generoso, e forte: altri restano offesi; sì, ma poco, e sono facili à curare, se bene io giudico meglio, à non cadere nella tristitia, che caderui dentro, e poi con le sudette cure risanarsi; perche è meglio non cadere nell'acqua, che caderui entro, e poi asciugarsi, e per fine notabilissimo è l'esempio di Possidonio Filo-

*Esempio
di Possido-*

sofo, quale sendo assalito d'una crudelissima artetica, costantemente la sopportaua, e senza attristarsi ponto dicea.

Nihil agis dolor, quamuis sis molestus, nunquam ego te confitebor malum esse.

DELLA VBRIACHEZZA.

*Vbriache
zza si pre
de in buo
na, e mala
parte.*

Questo termine Vbriachezza, si può intendere in molti modi, si può pigliare, in buona, & in mala parte, e nell'vna, e nell'altra hà molti significati; perche Vbriachezza significa l'allegrezza

grezza del Paradiso, come si legge nella cantica al quinto Bibite, & inebriamini carissimi, la satietà de' santi in Cielo, inebriabūtur ab vbertate domus tue.

L'vbrachezza accenna anco le pene dell'inferno, come si legge ne i Threni al secondo. Repleuit me dominus amaritudinibus, inebriauit me absinthio; l'atrocità di quelle pene, come dice Gieremia cap. 96. deuorabit eos gladius, & saturabitur, & inebriabitur sanguine eorum; E per tralasciare ciò, che potrei dire dell'vbrachezza delle cose mondane; io trattarò solo di quella vbrachezza vitiosa, per la quale l'huomo incauto acquista molte infermità, e

Gieremia

vbrache

zza vitio

sa.

di diffinitio

ne dell'u.

briachez-

za vitio-

sa.

S. Agosti

no.

cade nelle sudette pene: l'vbrachezza, dunque della quale io tratto, come Medi co altro non è, ch'vn souerchio bere, & vn'abbondanza di vino riceuuta nel corpo, per la quale restano i sensi impediti dalle solite loro furtioni, e come dice il grande Agostino. Ebrietas aufert me-

moriam

moriam, dissipat sensum, confundit intellectum, concutit libidinem, inuoluit linguā, corrumpit sanguinē, omnia bona debilitat, vitā dirimit, & omnem substantiam exterminat;

Vero è che d'alcuni Medici viene lodato l'vbricarsi; perche l'vbrichezza moderata prouoca il vomito, & l'orina, e molte volte i sudori per tutto il corpo; E

l'vbrichezza lodata.

Da Seneca.

questa è lodata da Seneca, nel libro de tranquillitate vitæ. Da Dioscoride nel

Da Dioscoride.

libro quinto, da Paolo nel libro primo, e

Da Paolo

dall' Almanzore nel libro quarto, &

Dall' Almanzore.

Auicena terzo primi canonis. Atheneo,

Da Auicena.

scrive che Mitritade, à mangiatori, e be-

ra.

uitori daua vn talento d'argento. Io non

Intenzio-

la lodo altrimenti; perche è contro la cō-

ne dell'an-

scienza, contro i buoni costumi, e contro

re pro-

la buona educatione, anzi la biasmo non

babile, e

solo per danni, ch'ella apporta à i corpi,

viruosa.

quali sono molto più de gli giouamenti;

mà per i cattiuu effetti, e per le ridicolo-

se, buffonesche, e cattiuue attioni, ch'ella

fà

fà fare alli ebbri; per questo deuono guar-
 darsi dal souerchio bereli Christiani, co-
 me se ne asteneuano li filosofi, e pagani,
 da quali habbiamo tanti honorati, e me-
 morandi esempi, come scriue Suetonio di *Esempio.*
 Claudio Cesare, che trà le viuande, &
 il vino restò stupido, uccise Messalina, e
 leuato da tauola dimandò; perche non si *Messali-*
 presentaua à lui, à questo proposito Pro- *na.*
 pertio dice à Cinthia. *Propertio*

Vinum sæpè suum nescit amica
 virum.

E Alessandro Magno diede la morte *Alessan-*
 à Clito. *dro Ma-*

Diogene Laèrtio racconta, ch' Arcesi- *gno.*
 lao Filosofo, in Athene morì d'anni cin- *Esempio.*
 quanta sei, per hauer souerchiamente be-
 uuto vino. I Lacedemoni ne' loro conuit-
 ti nõ portauan lumi, per guardarsi di non
 ubriacarsi, ilche taluolta occorrendo nõ
 fossero visti di non poter ritrouar le por-
 te delle loro case: Mà soleuano taluolta *Effetti*
 condur seco i loro seruitori ubriachi, ac- *dell'ubria-*
 cioche *chez.*

cioche vedendo i figliuoli gl' indecenti gesti , e le dishoneste loro attioni , gli brutti strauolgimenti del corpo, e le vergogno se parti , quali non haueuano rispetto di mostrare , s' astenessero dall'immoderato vso del vino ; gl' Egittij dauano à gli loro Reggij, il vino à misura; per leuargli l'occasione d'vbrachezza , la quale tal' hor fa passare , tal' hor fa mancare, i termini della giustitia ; come si legge di Filippo

Esempio. Padre di Alessādro, qual sendo Ebro diede vna ingiusta sentenza, dalla quale appellandosi il Reo , sino che Filippo fosse ritornato in se stesso , ne riportò poi vittoria. Il vino fece diuentar il Re Dionisio Tyrāno, e Platone dice, che frà tanti vitij, ch' egli hauea, questo era il Maggiore, Baldassar Re de Caldei, beue ne i Sacri vasi del Tempio , e dal Re Dario fù ucciso, e priuo del regno, per questo ben dice auisandosi Salamone Re, o hò pensato di astenermi dal vino; per acquistar la sapienza, e fuggir la stolitia, almeno
finche

finche cognosca tutto quello ch'è gioueuole à figliuoli de gl'huomini. Non è conueniente alli R. è bere vino, acciò non ri-uoltino sottosopra gl'ordinide' Regni, e muttino, e cangino gli giuditij de pouerelli, & afflitti: Eschilo dicea ch'el vino era specchio dell'animo, e della volontà humana, conforme à quel prouerbio, in vino veritas, & vn' altro Poeta vol-
tò, i versi d'Ouidio.

Vina parant Asinos faciuntq; co-
loribus aptos.

Stultitia in multo, contrahiturq;
mero. *E Virgilio.*

Nec veneris, nec tu vino capiaris *Virgilio?*
amore.

Vno namque modo, vina venus-
que nocent.

Vt Venus eneruat vires, sic copia
Bacchi.

Eneruat gressus, debilitatq; pedes.

*E con tutto ciò, che cagioni tanti mali,
molti sono stati, quali non risguardan-
do, à*

Esempi. do, à i loro proprij danni, si sono dati in reprobò senso alla sensualità del vino, con loro infamia, e vituperio: **Flavio** Vo-
pisco. pisco racconta d'un certo Bonosco gran bevitore, del quale Aureliano soleua di-

Scorta fi- pendente vn' ampola di vino. **Scorta fi-**
gliuolo del gliuolo del Rè Creonte s'rbriacaua ogni
Rè. giorno, e da quattro huomini si facea portare trionfante sopra vn seggio d'oro, se bene più conuenueuole gli saria stato il trionfare sedendo in vn mastello d'acqua fresca; **Nerone** haueua tanto diletto nel bere, che spesso restaua dall'rbriachezza colto, e perciò gli sù cangiato il nome, pro Nerone Mero.

I traci. I Traci (racconta Calimaco) si teneua no gloriosi, quando beueuano tanto vino, che gli faceuan ebbri; l'istesso pare si faccia ancor à tempi nostri, in molte parti

d'Asia.

d'Alamagna, come faceuano i Scithi,
de quali scriue Horatio.

Natis in vsum lætitix:

Scyphis pugnare Thracum est.

Aristotile scriue, che i Syracusani, à
certi tempi stauano ebri, per nonanta
giorni seguenti, e l'haueno à gloria, e
nobiltà, à questo s'aggiungono gli Elei,
de quali scriue Polemone. I Calcedonen-
si descritti da Theopompo. I Bisantini da
Philarco. I Parthi da Plinio. I Tapiri
da Bethone. I Phigalensi da Hermodio
Lampriade, e molti altri, de quali scri-
ue Atheneo. Questa non solo apporta
all'huomo infermità graui; mà lo trans-
forma in horrendi monstri, & animali
irragioneuoli, per questo egli fà prender
mille forme.

Aristotile chiamò l'vbrachezza,
bocca di lupo.

Architta Tarentino, peste capita-
lissima.

Platone, esca de tutti i mali.

Biante

802 Regole della sanità.

Biante. Biante, sepolcro di morte.
Pytagora. Pytagora, monstro profano.
Catone. Catone, vna specie voluntaria di
 furore.

Platone. Platone nel libro della Republica, dice che l'Ebro, porta seco vn'amico tyranno, che gli fa perder il senno, e l'intelletto, lo fa instabile, e pronto ad ogni iniquità, per esser sempre in furore; Isocrate rassomigliaua, gl'ebri, alle carrocie, quali co'l loro inordinatio, e tortuoso motto,

Isocrate. Isocrate
Quidio. sbattono à terra i loro carrocieri: Et Ouidio parlando del vino lo parangona alla oscura notte, & al cieco amore dicendo.

Nox, & amor vinumque nihil moderabile suadent;
 Illa pudore vacat, liber, amorque noctu.

Horatio. Et Horatio esorta gli Poeti, e virtuosi alle virtù, e dice gli conuiene patire molte cose, & à buon'hora, cioè nella fanciullezza; mà sopra ogni cosa conuiene, astenersi da vitij della carne, & del

vino

vino in questi versi .

Qui studet optatam cursu contin-
gere metam .

Multa tulit, fecitque puer, fuda-
uit, & alfit.

Abstinuit venire, & Bacco.

Giuseppe Tassi dice, ch' à quelli, quali troppo si diletano del vino, vengono le disgratie, dolori, pianti, flagelli, rossore d'occhi, & altre cose simili; perche se bene paia, ch' el vino diletta nel principio, nel fine però ponge come serpente, & auclena come Basilisco. E Platone dice che muoue violentemente la volontà, l'ira, & i dolori, e rende l'huomo due volte fanciullo. Giuseppe Tassi .
Platone .

Fu tanto abhominabile questo vitio appresso gl' antichi, che contro esso fecero strettissime leggi; Platone nella Minoe ordinò, ch' el vino si douesse bere con misura tale, che l'huomo non s'ubriacasse. Aristotile dice, che Pittaco haueua promulgato vna legge, nella quale vole- Esempi.
Platone nella Mi-
noe .
Aristotile

Bbb ua,

*ua, che se l'ebro batteua, ò ferua vno mē-
tre era nel furore dell'vbrachezza, che
fosse castigato di pena più atroce, che
se non fosse stato ebro; Zeleuco prohibi-
ua il vino anco à gl'infermi. Gli Indiani
haueuano legge contra il loro Rè, se à ca-
so fosse stato ebro, & vna Donna l'ha-
uesse vcciso, quella non solo saria stata
degnà di castigo; mà era fatta capace
di poter esse moglie del Rè successore;
gl'Atheniesi castigauano gl'ebri con pe-
nadi morte; gl'Massinesì faceuano mo-
rire di fame, il loro Rè quando lo ritroua-
uano ebro.*

*Foresto, è
Schenco.*

*Il Foresto, & Schenchio nelle osserua-
tioni loro dicono d'alcuni ebri soffocati,
nel profondo sono, per non potersi riuol-
tare, & Hipocrate dice, si quis ebrius
repente obmutescat, conuulsus mo-
ratur: nisi febris incidens eum corri-
piat, aut quo tempore crapula solui
solcat vocem edat; perciò è cosa mol-*

*Aristotele to pericolosa l'vbrachezza. Et Aristoti-
le*

le ne i problemi seß. 3. cap 4. dice che ingrossa la lingua, corrompe il sangue, debilita le forze, impedisce la generatione, consuma la robba, abbrevia la vita, confonde ogni ordine; conculca ogni bontà, corrompe ogni virtù, scioglie ogni amicitia fatta, auelena quelle che si fanno, rompe le promesse, escita, i tumulti, fa spargere il sangue, attera i sensi, accende l'ardore, accieca l'intelletto, e perverte il giuditio, e come dice Aibeneo; In sanire facit quoque copia vini.

Altri brutti effetti fa nell'huomo, turba il ceruello, guasta la memoria, confonde il senso, impedisce la ragione, fa ridere fuori di termine, fa parlare fuora d'ordine, fa operare dishonestamente, e riduce l'ebro, a esser scherno, e deriso di chiunque lo vede, lo fa cadere in molte tentationi, corrompe la castità, prouoca il corpo all'immonditie, riempie la mente di lasciuie, & e cagioni d'infirmità.

ne problemi.

Effetti indecenti fa l'ubriachezza.

Origine
dell'ubria-
carsi.

La facilità, ò difficoltà d'ubriacarsi nasce da due cose, cioè dalla conditione del vino, e dalla complessione, ò temperamento di chi lo beue: si deue dunque auertire alla facoltà, calore, consistenza e sapore de' vini, i quali quando oprano in quelli che sono di cute perspirabile, se sono sottili, non hanno tanta forza di fargli ebbri, come gl'altri vini più grossi: e quelli c'hanno la cute nō perspirabile, come i melanconici, e le Donne facilmente diuentano ebbri, e per gl'vni, e per gli altri si ponno usare gli seguenti rimedij.

RIMEDIJ PER LI EBBRI.

Rimedi per
li ebbrij.

Oltre à gli rimedij descritti dal dottissimo Benzo, io ritrouo ottimo; L'incitare il vomito, ilche viene eseguito nella Città di Geneua, quile tiene una rotta grande, dentro la quale vi si mettono li ebbri, e volgendola, e riuolgendola gli

gli fanno vomitare, e gli risanano, & in questo modo danno buono esempio, à loro figliuoli di fuggir questo vitio, restando gl'ebri in opprobrio di tutto il popolo, sì che possiamo veramente dire quella rotta essere vna ignominiosa; mà gioueuole medicina, e Paulo aggiunge, che doppò il vomito, si debbe passeggiare, e fare delle fricationi alle estremità, e dormire sotto coperta, e quetar si per qualche tempo, e nelli caldi di temperamento, si loda il sugo dell'herba Nerualle detta quinqueneruia Scribonio

largo. L'aggreſta beuuta: *Valesco.* Pigliando
il suo sugo
L'aceto beuuto, Nicolò Fiorentino.

E ne i corpi non così caldi, loda il Nicolò Fiorentino.
Ruelio l'aro, & il porro arrostito: rentino.
la cipola mangiata ne i cibi con l'aceto; Saliceto: il sugo d'Abſciuibio co'l melle Seluatico, egual peso di sugo di brionia, & aceto, Kyrannides: il fiore della dragontea in poca quantità con vino, Saraceno. Rende anco l'huomo ſicuro

808 Regole della sanità.

dal vino il sugo della brionia, beunto con
altretanto aceto Kyrannides: la bettoni-

La pietra^a ca mangiata inanti, Ruellio: la pietra
dionisia di amethista, lo dice Alberto Magno, vna
ce. Plinio corona fatta di Ramicelli di rutta, di
vna, &c. Hedera, ò di zaffrano il Ruellio.

Per fug- Chi poi per non vbriarsi volesse to-
gir l'ubria- talmente astenersi dal vino, & hauerlo
chezza, & in odio, potrà mettere nel vino vna rana
beuer in o- verde, ò vero vna anguilla, e lasciarla
dio il vino morire, e dice il Schenchio che li vien tal-
mente in odio, che più non si curarà di
beuer vino. il Myresio loda la testudine
suffocata nel vino, ò vero l'vua marina
beuuta con esso, il sterco di Pauone be-
uuto co'l vino Sexto, & Brielio. Il sterco
di Leone al peso d'un danic co'l vino;
Rasis: l'oua della Notola, dati per
tre giorni co'l vino lo vende abhominuo-
le; Philostrato, e Plinio. Similmēte la
sanie, che produce la vite, tagliata dato
à beuere non lo sapendolo. Fiorenti-
no.

Per

Per far anco presto ebro , da à bere vino nel quale sia stato estinto vn ramo di vite verde , o secca vn poco brugiata, & il loglio mescolato co'l pane .

**DELL'ABVSO DEL SVFFI-
migio del Tabaco .**

S*l'và offeruando più volte vn admirabil disconuenienza , che v'è nell'esperienza delle cause naturali, è la ragione di loro effetti , e particolarmente nella cognitione, & effetti de semplici, oue sono gl'ingegni speculatiui molto affaticati. ilche si vede nel discorso , che si fa della pianta Nicotiana detta Tabaco , dal nome dell' Isola, il cui vso è tanto famigliare appresso all'huomini, che pare hoggi mai non poter si viuere, senza l'vso di questa pianta: la onde tanto più affettuosamente mi muouo à ragionare di quella, quanto che l'abuso suo porta grandissimi danni all'huomini . E chiamata*

Bbb 4 dal-

dall' Indiani questa pianta , come dice il Monardo Picielt, e d'altri Peton. l' Ouiedo, nel lib. vndecimo delle sue historie al capo quinto, dice che nell' Isola spagnuola doue ne nasce in quanti à, la chiamano perebaccenuc. I Francesi per esser stata portata nelle sue parti, da Gio. Nicotio Orator di Sua Maestà Christianissima, la chiamano Nicotiana , ò vero per esser stata primieramente coltiuata in quelle parti da Catterina de Medici, Regina di Francia la dimandano herba regina, onde hà preso il nome appresso di noi, & in Roma per esser stata portata dal Cardinal Santa Croce da Portugalo, la chiamano herba Santa Croce ; Altri paesi per le sue varie virtù, la chiamano indorum sana, & sancta , come il Lobel e così molti la domandano panacea , quasi che sia buona à tutte l'infermità ; mà più propriamente viene chiamata da Paulo Renealmo di Bles (πενοχελς, che significa scacciatrice , ò fonditrice del.

Regole della sanità. 811
della piruita dal cernello.

L'historia di questa pianta la descrive il L'obelio, e Pietro Penna nel suo lib. *aduersaria noua*, & il Castor Durante nel suo *Herbario*. Il Monardo nel trattato de *simplici*, & il Clusio nell'annotationi di detto libro, ne fà due specie, l'vna con le foglie longhe, l'altra con le foglie picciole, e n'aggiunge vna terza specie chiamata dal Renealmo *παχυφύλλον*, e dice ancora il Iusquiamo giallo del Dodoneo esser vna quarta specie del Tabaco. Chi desidera saper l'historia della presente pianta, veda gli soprascritti Autori; perche quini intendo solamente trattare delle virtù, e nocumenti d'essa. Ben scrive Atteneo, che in ogni parte del Mondo v'è qualche cosa d'vso proprio, qual dalla natura vien denegata à altri paesi: come per esempio il Betre, ò betelle vien vsato dall'Indiani Orientali, masticandolo con la calcina fatta delle conchiglie marine. L'Etiopi
rfano

vsano l'asba fetida, purgata dalli sacerdoti nelli condimenti, cosa Stomacheuole à chi la sente nominar, l'Egitij, & altri Africani vsano la Colocasia, e masticano le foglie del Papiro, l'Hebrei vsauano con l'Agnello Pasquale, di magnare la latuca seluatica, in Cappadocia la draba, in Piemonte il Chamaleon bianco, i Greci vsauano la radice del Bulbo esculento, & Aro, gl'Albani il seme del rafano fresco nelle sue vagine, i Maltesi, il Cimino, i Germani l'Anetto, gl'Alpini il Caruo, l'Italiani la Senapa, è Gale-
no dice, che la natura hà Francesi, & altri paesi freddi detto grã copia d'aglio, il quale vsando gli viene à presernare da molte infermità; Così gl'Indiani occidentali frà l'altre cose particolari, che hanno, vsano il Suffumigio del Tabaco, qual da essi vien assorbito con pipe, ò tubuli di terra, acendendo le foglie prima escicate, ò vero accomodando le foglie secche in forma rotunda, in modotale, che

che acesa la superficie passi, il fumo per il vacuo di dette foglie, tirandolo à se l'huomo con grande hiato, riempiendosi il palato di detto fumo, qual ritenuto per qualche tempo nelle fauci, lo scacciano parte per bocca, e parte per le narici, e l'uso di questo fumo era solo praticato da sacerdoti Indiani, per dar le loro false risposte alli popoli. & indi s'è fatto famigliare à tutti gl'altri Indiani, e nel tēpo del Pena è Lobel, che fù del 1570. era usato da schiaui, & altri remiganti, che veniano da quelli paesi, come ben lo descriue nel citato libro, e nel tempo del Monardo era usato solo per curare gli Astmatici. Se ben mi sia stato riferito, che il primo che portò il Tabaco in Inghilterra, fù il Cavalier Gualtero Raleigh; mà l'uso d'esso fù molto tempo prima introdotto in Europa da Spagnuoli, & Portughesi, & da essi communicato à Turchi, & Mori; mà dell'Anno 1585. come dice il Clusio nelle sue notazioni, che essēdo
anda-

andato Ricardo G. òfeldio alle Virginee del nuovo Mondo, & indi si è sparsa la fama di questo amagliato, e pozzolente fumo, quasi in tutta l' isola della gran Bertagna; per amagliar l'animi, e per romper i buoni costumi: come ancor riempiendo il cervello di varie, e vane opinioni, superstiziose, e poi quasi in tutte le altre parti del Mòdo, predicando molte vanità alli Popoli, dandogli ad intendere, che conserui la sanità, recre è fortifichi, i spiriti animali, & indi che le loro ationi, si rendono più pronte, e più perfette, che leui la fame, la sete, che gli renda casti, che vedano in ogni allegri, e che sia buono per tutte le infermità, tanto interne, come esterne, e tãto han fatto, che molti lasciano il culto d' Iddio, la buona cura della republica, e magistrati l'economia di casa, & altri beni publici, che come tanti Epicurei non attendono ad altro in tutto, quel poco tempo, che douriano spendere nell' utilità lo

ro, e del pssimo ch' à so: bir, quel puzze-
 te fumo, veramente chiamato da *Isaac*
Vvake in vn suo libro stāpato in *Oxonìa*
 fimo, cioè odor di le: ame, e ve: amēte così
 si dourebbe chiamare, per esser fumo di
 detta herba quasi putrefatta, e macera-
 ta nel succo di detta pianta, & indi re-
 secata. In somma questo fumo guasta
 tutte le operationi animali, riempendo
 il ceruello d' vn rapido vapore, qual ven-
 del' huomo mezzo ubriaco, e fuori di se;
 e perciò à chi hà negotij andi de *Pren-*
cij i e *Repub.* gli dourebbe esser vietato
 l'abuso di questo fumo tenebroso al cer-
 uello; non può dimeno, che non l'impri-
 ma tenebrosità, per la cal: gine che restā
 impressa in esso, e si come dalli continui
 vapori attrabiliarij, che eleuati al ceruel-
 lo rendono le actioni animali turbide co-
 sì ancorà fà questo fumo inuenuto da
Demonij; per inganar i Popoli; la onde
 viene assorbito da detti Sacerdoti India-
 ni, i quali restano rapiti fuora di loro
 tremu.

tremuli, adormēti, come vbrichi, quali destandosi danno le risposte ambigue, di ciò che gl'appresenta il Demonio nella fantasia, per inganar l'huomini, come ben dice il Monardo, e Paolo Renealmo così dicendo. Ferunt sacerdotes Indorū cōsultos de rei alicuius euētū blē necoidis folia vrere solitos, fumum-que excipere donec mens emota esset, exindē quasi in ecstasi rapti caderent: discussa temulentia cū demone secum contulisse mentiri, eorum-que ab imperita multitudo haberi pro diuinis responsa: mentem etiam ad tempus excutit; *Et il medesimo disse il Prefatto Monardo*. Hæc est celebrata illa indicis sacerdotibus, planta, qua vti solebant ad responsa danda; etenim apud indos moris erat sacerdotes de belorum aduentu, alijsque magni momenti negotijs consulere; Consultus sacerdos, istius plantę folia sicca vrerebat, &
eorum

eorū furnū tubulo, seu canula quadā in os excipiebat, deindē quasi in extasin quandā raptus cadebat omni motu priuatus, sicque præmanebat aliquādiū. Discussā eius fumi facultate ad se reddibat, referebatque negotium cum demone contulisse, & responsa dabat ambigua, vtcunque euentus succederent, illis facile persuaderet sic se prædixisse: eoque modo barbaros illos homines misere decipiebat: Cæterum vulgus etiā indorum cum fumum per os, & nares recipit animi gratia, cum insomniis interdū videre, & extra se quasi rapi cupit, tum etiam de suorum negotiorum euentu, ex insomnijs, quæ apparuerint prænunciaturum: Nam vt impostor est Diabolus, herbarūque facultates nouit, illos huius vires edocuit, quo appretib⁹ eiusmodi insomnijs miseris hominibus imponat, hæc ille auctor; Perciò non è

mera

meraviglia se l'abuso di questo fumo, vien da me detestato, essendo inueniato da demonij, inimici al genere humano, e abhominuole, à che viene ad essere e questa pianta in tre maniere nociua al ceruello, primieramente in quanto, che il ceruello è parte organica, secondariamente in quanto ch'è parte similare, terzo in quanto è parte principe, la quale gouerna tutto il corpo, per imperio e somministrazione di facoltà animale: E primo come parte similare resta offeso da questa fuligine, la quale gl'imprime nuoue, e forastiere qualità tanto per intemperie ordinaria, come per antipatia, essendo che questo vapore è nelle prime qualità è freddo e humido, e nelle seconde crasso viscido, e mordace, onde nascono gl'accidenti d'vbrichezzæ, sopore: ne v'è da meravigliarsi ch'vn humido, e freddo vapore, sia prodotto d'vna sostanza calda e secca; perche nella resolutione de' misti, quando

vengono à ridurci alle sue operationi dalla natura : primieramente esce la parte aerea , & acqua, come ambe meno consistenti, restando nella parte terrestre la virtù ignea, come ligata per conditione propria alla detta sostanza; ilche fingevano gl' antichi con Voleano sotto la terra quindi nasce, che molti medicamenti di natura sua caldi, & amari nel primo gusto imprimono vna benigna, e dolce qualità, come l' Agarico; mà poco appresso, cioè all' ultima resolutione, si manifestano le qualità intrinseche di acutrezza, & amarezza; la onde vna cosa somiglia dolce, & amara; così à ponto il fumo della nicotiana, benchè egli sia seccata, & arida nulladimeno resta nella prima impressione fredda, & humida: con la quale produce gli sopradetti inconuenienti, e se dicesse alcuno, che in questa maniera non potrebbe essere pianta vulneraria, gli risponderci, che nõ opera se non primieramente sp. emendola, e

Ccc cauando

cavando da quella la qualità aerea, & acqua almeno superficiale. Quanto alle qualità seconde di crassezza, cioè & acrimonia: vedo che da questo fumo restano gli suoi famigliari spessamente opressi da ostruizioni, come apopletiche, e per l'acrimonia le sottili e delicate membrane, sono grandemente alterate, e quasi sdegnate frà se stesse, si restringono, & esce da quelle il benigno liquore destinato al proprio nutrimento; V'è di più frà questa pianta, & il ceruello, come parte similare, vna antipatia per contrapositione di qualità contrarie, la quale benchè ineffabile, nondimeno si manifesta con gl' effetti; perche tutte le attioni principali, sono da questo fumo adulterate, e quasi distrutte, così il Torpedo pesce muove sopori, e la Tarantola mille inganni al ceruello; e principalmente il senso commune resta dall'attione di questo fumo ocioso, & incapace di

di riceuere le specie de sensi esteriori, nō permettendo, che il spirito luminoso dell'occhio, e l'impressione sonora delle orecchie, nel il restante delle attioni esteriori siano conosciute, e riportate al centro della prima cognitione; Il che impedisce come fumo, come denso, e come freddo.

Anzi di più corrompe la virtù imaginatiua, la quale opera co'l beneficio d'un puro, ordinato, e sincero fantasma nella sostanza del ceruello, di sua natura limpida, & aerea, dicendo il filosofo, che la prontezza dell'imaginatiua, e l'acutezza dell'ingegno, sono come soboli d'un ceruello raro, e chiaro; potremo dunque ben dire, che quelli quali tengono questa herba, come diua, sono dal continuo uso di quella resi stupidi, e tan meno son habili à belle inuentioni, e pronta intelligenza nelle cose della filosofia particolarmente. Quæ ex pura, & diuina Iouis mente, sub imagine Palladis prodijt; E cosa certa è che l'intelletto agente non

può eleuare da vn fantasma oscuro, vna cognitione, e specie intelligibile, si come l'occhio da vn oscuro specchio, non può cauare sicura visione. Di più dico, che la memoria organica, & inorganica restano da questo fumo deprauate; poiche l'vna consiste nella distributione, & ordine de fantasmi, l'altra nella prontezza di raccogliarli: posciache q̃sto vapore disturba sino al proprio nutrimento del ceruello, indi si può inferire, che la virtù naturale del ceruello, resta egli ancora deprauata da questo fumo, cioè tanto l'influente, quanto l'ingenta; quella perche l'arterie mirabilmente implicate, inabiscono questo spirito oscuro, e denso, il quale impedisce il corso delli spiriti vi ali, e parimente il calor naturale resta offeso; perche egli si pasce del benigno, & balituoso humido, doue hauendo esso due moti, l'vno de quali è verso la materia, nella quale si mantiene, l'altro di sopra, come fiamma, la qual viuifica la parte, si potrebb-

potrebbero alterare queſti moti da queſto fumo, eſtinguendogli, e priuandogli dal proprio benigno, e naturale nutrimento in quella maniera, che fa la ſtagione *Acquilonia*, eſprimendo dalli pori del ceruello detto humore: la onde non è merauiglia, che queſto fumo toglia la fame, la ſet e, e l'apetito di concupiſcenza; perche tanto grande è il conſeſſo c'ha il ceruello co'l ſtomaco, & il ſtomaco co'l fegato, nel quale ripoſa la paſſione di concupiſcenza (come eſclama *Prometheo*) che non ſi ſente appetito, ne moto alcuno di cognitione in queſta vbrachezza: ne vorrei credere, che gl'huomini foſſero così poco aueduti di credere, ch'vn ſemplice fumo gli doueſſe togliere la fame, e la ſete non hauendo eſſo le qualità, che ſi richiedono per il fine dell'apetito, e certo il mouimento d'amore, nell'atto di concupiſcenza è belliffimo effetto d'vna *Serena* e gratioſa ſpecie per la quale vien deſiderata la coſa oggetta, come ſimile,

ò perfetta, & essendo gl'effetti di questo
 fumo contrarij à tali attioni, non è mera
 uiglia se in questa vbriachezza non vi
 nasca alcun affetto d'amore, anzi restano
 spiaceuoli à chi gli sguarda, transmutan-
 dosi il loro volto mentre, che sorbiscono
 il fumo in Cinoccefali, e Momi regeiàdo
 il fumo fettido dalle narici e bocca, sono
 sebiati alli demoni infernali: e sputacian-
 do la flema, la quale come medicamen-
 to mercuriale tira à se tanto la escremē-
 tosa, come la naturale, e buona: la quale
 con suo refrigerio contempera la calidi-
 tà superflua del ceruello, causata delli
 spiriti animali, che iui dimorano, come
 anco dal sangue più caldo, e più sottile,
 che iui di continuo ascende; perciò per
 virtù di detto diabolico fumo, resta il cer-
 uello alterato, in luogo del suo proprio
 alimento restano quelle celule, ripiene di
 quel fumo, e facendoui le ostruizioni
 sopradette, ne seguita l'vbriachezza, la
 quale gl'inuita al continuo vso d'esse, la
 onde

onde ben dice il Penna, nel suo recitato
libra, videas enim naucleros omnes,
 qui istinc redeunt, gestare pusila in-
 fondibula ex folio palmæ, aut storea
 confecta quorum : lateri inserta
 sunt cōuoluta folia, & comminuta,
 siccata huius plantæ. Istud illi accē-
 dunt igne atque hianti ore, quan-
 tū plurimum possunt inspirando
 fumum fugunt, indè sibi famem, si-
 timque fedari, vires instaurari, spiri-
 tus exillarari afferunt, sopiri que
 iucunda ebrietate cerebrum dictā
 incredibilem pituitæ copiam plerū-
 que educi ; *Mà perche molti da questi*
effetti, si sono pensati, che fosse il Taba-
co vna specie di uschiamo, per gli effec-
ti soporosi che fa, come ancora in Pie-
monte chiamano la terza specie del Ius-
chiamo, del Mattiolo Tabaco, herba regi-
na ; perciò dice le sequenti parole. quod
ipsi dū hauriremus experti sumus:
non tam hæc citò inebriat, nec fri-

gore dementat, vt Hychiamus, sed quadam aromaticitate vapida ventriculos cerebri imbuit; *Mà quest' effetto credo io che lo facci da tutta la sua sostanza, ò vero come dice il Renealmo, che essendo il Tabaco caldo, e secco nel secondo grado, quando fresco, e quando è secco esser caldo, è secco nel fin del terzo; mà che contiene in se vn'humidità volatile, e refrigerante, che noi chiamiamo Mercuriale, è sì come il vero Mercurio comprime il cernello, e tira la pituita alle fauci; Così dicono far il Tabaco il simile: purga tutto quello che si contiene nel stomaco, come fa esso, pigliandolo p bocca mittiga i dolori, chegli rēde poi forti, e li recrea i spiriti opa nell'istessa maniera, che fa il napione de' Turchi, & il Bangu de' Persiani, il quale mescolato con l'aracha, e vn poco d'opio, come habbiamo detto nel trattato del Bangu. Che sia poi vtile per conseruar la sanità, dico alle dispositioni morbose esser di gio-*
namcn-

uamento; mà non come gli altri medicamenti, ne à tutti i mali: ne tan poco che sia vtile à i corpi sani: e si dice che leua la fame, e la sete riempiendo il Stomaco di pituita; Perciò perche noi vediamo, che non è vtile per conseruar la sanità, dānoso per la politica, all'economia di casa: poiche d'storba le buone operationi della ragione, dānosa, euacuando le borse de danari, quali vano nelle mani de' Pagani inimici; perciò si douria prohibire l'vso d'esso ~~ma~~ per vso di medicina, à noi conuerebbe vsar solo q' c'hobbiamo ne' nostri giardini, le cui doti soro celebrate da prefati auttori, & specialmente il fumo, per curar gl'asma-tici, & il syropo per le vlcere de' polmoni, come scriue l'Eugenio nelle sue epistole. In herbā Reginā, Nicotianā

Diripit hæc hominum mentem
Regina Tyrannis.

Ocyus ipsa necat Nicotiana fe-
runt;

Quum

828 *Regole della sanità.*

Quùm subit in mentē falso phan-
tasmate ludit.

Dúmque magis nocuit, tunc pla-
cet illa magis.

Esse nequit sine te, qui tecum cē-
perit esse.

Liberior vita est, te sine fine te q̃.

PER CONSERVAR VN
Corpo , che non s'ingrassi , ò
vero ~~ma~~ si smagrisi troppo.

DI HVGONE BENZO.

PEr voler conseruar, & diffender vn
corpo sano con mezzana, & misu-
rata habitudine, ancora con dispositione,
& aptitudine d'ingrassarlo , ò vero che
non trascorri con progresso di tempo in
soperchia graszezza : e bene esser infor-
mato della maggior parte delle cose, che
fanno ingrassare, & di quelle, che fanno
imma-

immagrire, & fanno tenir asciuti i corpi humani; accioche più facilmente si conosca quello, che si deue fuggire, & quello che si deue usare per conseguire la prefata intentione: Così comincerò prima dalle cose, che fanno ingrassare.

Carne di caponi, galline, polastri grassi, starne, anedre, capretti grandi, e grassi, uccelli, fagiani, carne arrosto, per chi le può digerire, compositioni de carni, cacio fresco, latte, castroni gioueni, e grassi, porcelli seluatici gioueni, chiamati rosolati, uccelletti minuti: oui di gallina sorbili, & ogni sorte di viuanda fatta con l'oua: cauo di latte.

Viuande ch'ingrassano: farro di formento, ò vero d'albeso cotto, e condito cõ il brodo delle predette carni, ò vero ne giorni feriatì conditi con zuccaro, ò con latte d'amandole, riso condito al modo sopradetto, amido, tritti, ò sia minestre di pasta, amandolata, panatella, & firinata, lasagne, e tutte le viuande di pasta con

Cibi che fã
no ingras-
sare.

Altre vi-
uande simili

dite

830 Regole della sanità.

dite con brodi grassi delle sopradette carni, ò vero nelli giorni feriatì condite al modo predetto, brodetti con l'oua, gratonati con l'oua, e viuande tenere, crostate, torte di carne, e tutti i sottessitij, ò pasticij, ò vero conditi con le soprascritte cose, tartare con oua, & latte, cascio fresco, e zuccaro, amandole co'l zuccaro, pini, pistachij, nizole, castagne à chi le può digerir: Tutte le viuande fatte con l'amandole, torte di marzapano; biancomāgiar, saponea, vne passe, vne mature, fi- che fresche, peponi d'ogni sorte, pignochate, morscchate, & tutte le confettioni di zuccaro fatte in simil modo.

IL BEVER, CHE FA' ingrassare.

Il leuer,
che fa' in-
grassare.

VIn rosso, e grosso: vin nuouo, e vi-
noso: vin dolce e grosso: ancor di-
spone ad ingrassare li corpi humani l'a-
re humido, grosso e nebuloso: il star oio-
so;

so; fuggir la fatica, il picciol essercitio,
 e tardo, l'andar con passi lenti, & otiosi:
 bagnarsi in acqua dolce calda subito dop-
 pò il pasto: dormir oltre il douere, dor-
 mir nel letto di piuma, ò morbido: dor-
 mir in luoghi humidi, & nelle stantie
 vicine al terreno; dormir di giorno; dor-
 mir subito doppò al pasto: mangiar spes-
 so, e assai: come anco mangiar cibi deli-
 catamente apparecchiati, il simile man-
 giar molti e varij cibi in vna mensa, met-
 ter molto tempo nel mangiare, e cra-
 pular spesso e non soffrir la fame, ne bi-
 sogno del mangiare; il non vsar cosa, che
 habbia à muouer il corpo, ne à muouer
 per l'orina, ne per sudore; Non farsi
 sagnare, ne hauer euacuatione veruna di
 sangue, & vsar poco il coito; Viuer alle-
 gro con ragionamenti piaceuoli, & con
 persone diletteuoli, e piaceuoli senza fa-
 tiche, e solitudini: Vestirsi delicatamen-
 te, e mutar spesso le camise, e panni deli-
 cati, c'hanno à star appresso alla carne.

LE COSE, CHE FANNO smagrire .

Regole per
far smagri-
re .

Q Vello che fa smagrire , e il regimento della vita de cibi , del beuer dell' aere : del vegglare , & dormire : del faticarsi , & riposarsi , dell' euacuar- si , & riempirsi , e de gl' accidenti , e passioni dell' animo , che siano contrari al regimẽto sopra scritto , che fa ingrassare : come carne salata , cascio vecchio , cibi amari , cibi acetosi , cibi salati : lenticchie , & altri legumi , pane duro , e biscotto , carne di lepre , e simil carne di grosso , e secco nutrimento : Tonina , e tutti in pesci salati : Pane con assai crusca : Specie calde : foglie , e frutti humidi di picciolo nutrimento : ancora il cõtinuuo vso dell' aceto desica li corpi humani , e fa smagrire .

Sommario del regimento della vita , che fa smagrire : El' aere secco , ventoso , e freddo ; soperchia fatica , e continua : dor-

dormir poco ; perche il foperchio veglia-
re esicca il corpo humano , dormir dis-
commodo in duri letti ; dormir vestito ;
dormir doppò grande fatiche , e doppò lon-
ga fame , inanti che si pigli il cibo ; man-
giar poco ; soffrir la fame ; Vfar cose ,
che mouino il corpo , e fatigarfi molto si-
no a' sudori , e sanguinarfi spesso d'ogni
flusso di sangue ; pigliarsi graui pensie-
ri d'animo , e solecitudini grandi ; come
ancora fanno i rancori , e melancolia di
cose irrecuperabili. Il simile fanno l'a-
petito di cose ardue , e difficili d'hauere
con solecitudine d'esse , e pensieri di gra-
ui pericoli , e simile cose . come ancor vfar
troppo il coito fanno smagrir il corpo .

CAPITOLO DI CONSER- uar vn corpo , che non ingraf- fi troppo .

PEr conseruar adunque vn corpo sa- Per conser-
no , che non transcorra in superchia uar vn cor-
grassez-

po, che non *grassezza*, non è bene, anzi è grandemēte nocivo v/ar le predette cose, e regimēto di far smagrire tutti quelli cibi, che sono di picciolo nutrimento, e di mali humori, e per 'la gran parte generatiui di sangue grosso, e spiriti infocati grossi, e melancolici, debilitati non meno della virtù del corpo, che della virtù dell'animo, e similmente l'altro regimento: Ogni distemperanza, fatica, e superchia fame debilita la virtù, & riempie il stomaco de mali humori: L'vsar molto le medicine solutiue fa presto inueccchiare: le graui passioni dell'animo inducono alcuna volta al corpo graui accidenti, e pessime infermità: Il superchio coito debilita il corpo, e la femina debilita la virtù dell'animo; Onde per mantenersi il corpo sano, acciò non transcorri in superchia *grassezza*, sono atte acciò le cose da vsare, che mantengono li corpi humani asciutti, raffrenando la superflua *grassezza*, le cose, che lerificano l'animo, e conforta.

fortano le forze del corpo, e lo conserva-
no in buona e perfetta sanità, ratifican-
do la superchia humidità, ò putrefatti-
oni atte à fare feбри humorali, preseruā-
do lo da molte, e varie passioni, & infer-
mità del corpo, e dell'animo. Le cose me-
gliori in q̃sta materia sono l'infrastrate.
Theriaca Magna, Sagzenea, Mitridato
Homorusia, Diacurcuma maggiore, Tri-
fera minore, Dialacca, Trifera ferrugi-
nea.

L'ordine di pigliare le soprascripte co-
se, è diuerso secondo la maggior, ò minor
necessità di smagrire, la Theriaca, si suol
pigliare due, ò tre volte il mese, vna ot-
taua, e mezza per volta, la mattina per
tempo all'aurora, & digiunar al meno
quattro hore, ò più, se ben che se fosse ne-
cessità pigliar il cibo, e beuer più presto,
non farà nocumento alcuno; mà solo in
qualche parte debilitaria la buona opera-
tione della Theriaca. In lungo della The-
rtaca nell'estade, si può usar tal volta

D d d

del

po, che non
ingressi ro-
po.

grassezza, non è bene, anzi è grandemē-
te nocivo v/ar le predette cose, e regimē-
to di far smagrire tutti quelli cibi, che
sono di picciolo nutrimento, e di mali hu-
mori, e per'la gran parte generatiui di
sangue grosso, e spiriti infocati grossi, e
melancolici, debilitati ui non meno della
virtù del corpo, che della virtù dell' ani-
mo, e similmente l'altro regimento. Ogni
distemperanza, fatica, e superchia fa-
me debilita la virtù, & rieraape il stoma-
co de mali humori: L'vsar molto le me-
dicine solutiue fa presto inuecchiare:
le gravi passioni dell'animo inducono al-
cuna volta al corpo graui accidenti, e pes-
sime infermità: il superchio coito debili-
ta il corpo, e la femina debilita la virtù
dell'animo; Onde per mantenersi il cor-
po sano, acciò non transcorri in super-
chia grassezza, sono atte acciò le cose da
vsare, che mantengono li corpi humani
asciutti, raffrenando la superflua grassetz-
za, le cose, che lerificano l'animo, e con-
forta.

fortano le forze del corpo, e lo conserva-
no in buona e perfetta sanità, ratifican-
do la superchia humidità, ò putrefatti-
oni atte à fare feбри humorali, preseruā-
dolo da molte, e varie passioni, & infer-
mità del corpo, e dell'animo. Le cose me-
gliori in q̃sta materia sono l'infrastrate.
Theriaca Magna, Sagzenea, Mitridato
Homorusia, Diacurcuma maggiore, Tri-
fera minore, Dialacca, Trifera ferrugi-
nea.

L'ordine di pigliare le soprascritte co-
se, è diuerso secondo la maggior, ò minor
necessità di smagrire, la Theriaca, si suol
pigliare due, ò tre volte il mese, vna ot-
taua, e mezza per volta, la mattina per
tempo all'aurora, & digiunar al meno
quattro hore, ò più, se ben che se fosse ne-
cessità pigliar il cibo, e bexer più presto,
non far à nocumento alcuno; mà solo in
qualche parte debilitaria la buona opera-
tione della Theriaca. In luogo della The-
riaca nell'estade, si può usar tal volta

D d d

del

del mitridato; che è m̃aco caldo. La diacurcuma essendo più necessaria à smagrire, si suol vsare due, ò tre volte la settimana, alla mattina, nell'aurora, vn'ottaua per volta, & in suo luogo si può vsar tal volta dell'altri sopra scritti elettuarij. E doppò hauer preso vna presa d'vno de' sopra scritti elettuarij, si può lauar la bocca con vna fo'sata di vino puro caldo distemperato.

Quello che più viil sia, e conforme in questa materi, ò vsare l'infra scritto elettuario, del qual se ne suol pigliare la mattina al leuare del Sole, vn poco più quantità d'vna castagna per fiat, tre, ò quattro, volte la settimana, quantunque si potesse vsare quasi à pigliarlo ogni giorno senza alcun nocumento, & digiunando per due, ò tre hore; benchè se subito bisognasse mangiàre non faria nocumento; ma perdereia in qualche parte la buona operatione. L'elettuario il miglior modo farebbe d'vsarlo esstraordinariamēte,

alcu-

alcuna volta pigliarlo due giorni l'vno doppo l'altro, e tal volta tralasciar due, o tre giorni di nō pigliarlo; imperochè nessuna cosa medicinale, di quanto grande virtù sia, si deue vsar continuamente; imperochè l'humana natura auezzata, per continuo ordine di pigliar vna cosa, non riceue tanta virtù da quella, quanto riceuerrebbe se non fosse vsata continuamente, con obseruato ordine a pigliarla.

E L E T T V A R I O .

R Mirabolani Kebuli, & negri di *Elettuario*
ciascun drame due, mirab.citrini,
cibolici, limatura d'aciao notrita per tre
giorni nell'aceto, di ciascuno drame tre;
lacea lauata drama mezza, ameos, car-
ui, seme d'apio, seme di fenocchio, di rut-
ta secca, di calamento, di limatura d'oro,
& d'argento di ciascuna drama vna, e
mezza; rose rosse, d'ireos seccato, mir-
rha, di margarite non pertugiate, di cia-
scun drama vna, di spodio, di zaferano,
assaro, cappari, di cinamomo, garofani,

838 Regole della sanità.

di canfora di ciascun scropoli due. Di zaffiri, di rubini, granati, hyacinti, smeraldi, di scorze di cedro di ciascun scropoli due, e mezzo, di pietra lazuli lanata secondo l'arte scr. I. β . Zuccaro bāico depurato cō acqua rosa, ò vero cō il sugo di buglosa purgato p^residēza q. b. pistansi le pietre sin' all' ultima trituratione, sul porfido, & nel fine mescolarāsi con vn poco d'acqua rosata, agiongendoui la limatura dell' acciaio, dell' oro, & argento, e pietra lazuli, & siano poi le specie tutte ben mescolate insieme, & del tutto se ne farà elettuario.

Questo elettuario mantiene il corpo asciutto, non lascia ingrassare, rigora la virtù, e forza del corpo, prolunga la vita in buona sanità, & ritarda la canitie; fa chiarificar la voce, & il sangue da humori grossi, e melancolici; genera spiriti lieti, & chiari, e fa buono intelletto, e conforta tutte le virtù dell' animo.

Per pigliar questo elettuario non si vuole

vuole abbandonar l'uso della theriaca ; per pigliar due, ò tre volte il mese , non tanto p smagrire, quanto p le grandissime sue virtù; perche ella è più solemne, & è di più vnue sale virtù, che composition, che mai fosse da Filosofo, ne da Medico ordinata.

Oltre le prefato et cose, si può tal volta usare dell'elettuario solutiuo, usato à mouer il corpo ; del giulep di sugo di rose, usato in poca quantità e non troppo spesso, ò vero pilule, ò altre polueri lingiere, e senza guardia, secondo il ricordo del Medico, qual fosse presente.

DEL BEVER ACQUA.

IN questo volgar ricordo non hò fatto mention del beuer acqua, la qual ^{il beuer acqua fa smagrire.} aiuta à smagrire molto, e specialmente quelli che sono vsi à beuer vino ; perciò à narrar què le virtù dell'acqua, e delle sue qualità, & anche li nocumenti, ch'ella può indurre, e similmente del vino saria longa materia, & io per questo intē-

do far vn trattatello in latino intitolato
de acqua, & vino.

CONSEGLIO FATTO

da Vgone Benzo, per mantenersi
sano . Composto per vn
Monsignor Illustriss.



Illustre Signore, vno delli vo
stri huomini d'arme m'hà
mostrato vn consiglio fatto
à Fiorenza per la signoria
vostra, e m'hà pregato che volesse scri-
uer alla prefata vostra Signoria, quello
à me pareua d'esso consiglio, & ancor vo-
lesse scriuer quello era vtile, e che non
era vtile alla Signoria vostra, e così gl'hò
promesso, come me ritrouaria à Ferrara
di farlo; per la qual cosa lasciato da can-
to ogni esornatione dell'arte oratoria
metterò il detto Consiglio; perche deside-
ro di fare cosa, quale sia vtile, e grata al-
la Signoria vostra, alla quale di continuo
mi raccomando.

In prima conuiene sapere, che non è alcuna cosa molto utile, che non habbi qualche nocimento, e massime delle cose, che si fanno per rimouer il corpo dalla sua natura, e però è necessario incominciare à poco, à poco sinche si venga alla misura, che bisogna, e specialmente quando non hauemo presa veruna.

Secondo notate che, benchè sia meglio esser di mezzana habitudine, che troppo, ò magro, ò grasso; nondimeno quando il corpo è alquanto grasso, e non molto eccessiuamente; non è di gran malitia, anzi chi si rege bene viue più longamente, e la misura, che mettono li nostri Dottori del corpo grasso, è in due cose, l'vna è posta dal Rhasis nel continente, per autorità di Galeno, & se ben s'è alquanto dishonestamente scritta; mà pur la dice, & Per cono-
 è che quando l'huomo non si può forbiscer un cor-
 le parti di dietro se non con fatica, e se- po di tr p-
 condo che l'è troppo grasso. La seconda è ^{pa} grassa
 che quādo l'huomo per la grassezza sen- ^{za.}

te che si stanca troppo nell'andare, e che non si può ageuolmente inclinare à terra à coglier le cose, e anco secondo d'essere troppo grasso; mà quando non hà quella misura non è male, benchè non sia si buona con la temperata, e lassate queste cose vengo hora specialmēte à quello che bisogna fare per non esser troppo grasso.

Dell'aria. so. ¶ In prima douete habitar in aere caldo, e secco, e sottile, e de' monti, e guardauì dall'aere freddo; e l'inuerno scaldare il luogo vostro cō fuoco, e spesso intrare nella stufa la mattina à digiuno, e sudare, e poi quādo vscite andar à sudar nel letto, e quì dormire, e poi vi farete bē fregare, e sugare, e non andate tosto poi à mangiare, anche sopporate poi vn' hora, ò due la fame, e la sete, & vi douete ogni dì affaticare à digiuno con esercitio forte, e veloce, e che duri assai, tanto che vi cominciaste affaticare con stracchezza più d'vna volta, e quando sette esercitato fattene fregare la carne con panni alquan-

alquanto asperi, e siano le frittioni forti
che durino tēpo assai, e poi non andate à
mangiare, ò beuer; mà sopportate la fa-
me, & sete di longo, e s'è doppò l'eserci-
tio, essendo digiuno volete dormire sarà
buono. ¶ il sogno vostro basta di sei ho-
re il giorno naturale, nō si vuole dormir
molto, sopra il cibo anzi veggiare se pote-
te, e seruar il tēpo del dormire, quādo ha-
uete appetito del cibo, e dormire in luogo
caldo, e secco, e ben coperto sopra il letto
duro di materazzo, e nō di piuma, & so-
pra le tauole, e quāto vi sentite ben di-
giuno, e vuoto, all'hora v'è buon il dormi-
re. ¶ Et cōuiene tener modo, che il corpo
sia largo, ch'ogni giorno 2. ò 3. volte an-
date del corpo; mà non si deue per questo
ogni giorno pigliar medicine; mà cibi che
tenghino il cor: o lubrico, che sono cibi me-
dicinali, come al tēpo delle cere se māgiar
ne inanti pasto, delli meloni, e così de bru-
gne mature, & vsare per minestra orti-
ca, malua, marcorella, brodo de verzi, ò

Tempo di
dormire.

Per tener
il corpo lu-
brico.

vero

vero de' lenti, ò vero metter hyssopo circa vn' on. per volta nelle minestre del verde, ò vero vn quarto d' vn' on. d' hyssopo secco, e così beuer vna taza di decotio di prune, ò di capeluenere secco, & alcuna volta pigliare 2. drac. di tromentina, 2. hore inanti pasto; mà nō troppo spesso q̃sto; e così alcuna volta della polpa della cassia circa vn on. per volta in queste parti alcuna volta nō troppo spesso pigliare di q̃sta cōpositione. ¶ R. medol di carth.

Compositio on. 2. fiche secche on. 10. pista insieme, **ne p̃ tener** e pigliane inanti pasto in quantità d' vna **il corpo lo** noce, & fà andar del corpo: metti nella **brico.** minestra vna quarta parte d' on. 1. de tararo ò della gōma, che stà d' intorno alla botte. Ogni giorno se vuole fare qualche duna di queste cose, quando l' vna, quādo l' altra, si che non si facino consuecte alla natura, & s' il vētre si lubricasse troppo, si lasciarano fin tanto, che torni à misura debita; E così è vtile à pigliare le cose da far orinare forti, come sono elet. diu

retici

retici, ò pastinache, ò carote, ò asparagi, ò
 appio, & simili. ¶ Et è utile hauere soli- Passimi
 citudine, e pensiero continuo, & adirarsi de' l'animo.
 alcuna volta, e nō stare in otio, e cōtinuo
 pensiero ¶ Et li cibi vogliono essere poc-
 chi, che alquāto di fame vi rimanga: e so Del man-
 portarla, & la sete, e i cibi deuono esser giare.
 secchi, salvo se p' andare del corpo. ¶ Il pa- Del pane.
 ne sarà di panico, miglio, orzo, li formiēto
 cō remula, e cō fenocchio, e sale assai, e bē
 leuato, e ben cotto, e duro, nō fresco; ogn'
 altro pane, si deuē lasciare ¶ Le carni vo Carne.
 gliono esser grasse, e la parte grassa, da
 poco nutrimento, e toglie l'apetito, e so-
 no migliori le secche, e salate, e di caprio-
 lo, e lodole, lepore, & vccelli piccioli, e se
 delle buone se mangiano, se ne vuole mā-
 giare, poche, & arostate, cotte su li car-
 boni, con assai sale, mostarda, et aglio cru-
 do, e simili sapori acuti, come penerada,
 & con zenzero, & gariofili, & simile
 cose acute, ò con molto aceto, e pomi aran-
 zi, e limoni, e vino di pomi granati brus-
 co,

846 Regole della sanità .

co: non leffe, & nō con sapore dolce, e lasciate anedre, & ocche, se nō secche, e salate, teste, e denti. ¶ Il latte, & oia, nō vsa

De' laticini;
& oia.

Dell'herbe

rete formaggio secco ben salato gionca. ¶ Dell'herbe, q̃lle che sono acute, odorifere, come magg orana, origano, saluia, menta, hyssopo, & simili cose. L'amare ancora, come è l'abrotano, & c e per minestra

Delli gra-

spinaci, biede, e verzi. ¶ E delli grani panno, miglio, lēte fassoli, & gl'altri si bias

Insalate.

mano ¶ L'insalata si ponno vsar così cru

Radici.

di, come cotte ¶ Dalle radici pastinache di due sorti, carote, e rauanelli, e raue, e nauoni, e porri, agl, cipolle crude; mà non

Frutti.

cotte, radice di petroselino, e simili. ¶ Delli frutti, cresse, pere, brugne, pomi, cornali, meloni, zucche, cocomeri, persichi, pomi granati, collogni, nespoli, e lasciate due fichi, e poi vsar agresto, limoni, pomi ranzi, aceto di cedro, e roce; lasciate nespelle, mandole, pignoli, pistacchi, e castagne, e son buoni gl'asparagi, cappari, e composte con aceto, e carne in gelatina,

in

in peuerata, & insalata ¶ Pessi sono Li pessi.
 buoni salati, e piccioli con aceto, peuere,
 e sale assai: e i grandi, & anguille lascia-
 te stare; annis, fenocchio, cumino, cubebe,
 garofani, peuer, zenzero, e simili specie
 forti sono utili, zuccaro, e mele non sono specie sono
 utili. ¶ Et per beuer meglio è l'acqua, Beuer.
 ch' il vino, & se pur se beue vino, sia mol-
 to picciolo, e chiaro, e brylco, e beuer l'a-
 ceto adacqua, e molto utile. ¶ Le cose Sagnia.
 che sono medicinali, cauar si diue sagne
 dalla vena del fegato, o vna volta, o due:
 douete vsar circa sei volte l'anno me-
 dicine solutine, non estante facciano al-
 quanto danno, nondimeno per smagrire
 sono utili; mà vogliono essere medicine, ti purgan-
 ti per sma-
 benedette, come la cassia cōdrac. i. di tur-
 biu bianco con seropulo vno di zenzero.
 La secōda è pigliare la decottione d' vna
 mezza drama di polipodio quercino, &
 con quella distemperar due onze di cas-
 sia, e pigliarla ¶ La terza è drame sette
 d' epubimo, e bogliolo con mezza lura di
 sero

fero di capra, & onza vna di passula, & poi colare e fregar bene, e spremere, & con questa cosa si दौरа distemperar la cassia, e queste sono leggiere, e non così male, come è l'eleriuario di succo di rose, per la scammonia, che và dentro, non ostante, che ne sia coretto. ¶ Et oltra le

Theriaca medicine d'andar del corpo, e molto utile rfar della theriaca vna dramma per volta, e se vuole pigliar e à digiuno dramma vna di maluasìa, ò altro vino sottile, e poi stare sette hore senza mangiare, e questo sia vna volta ogni settimana, alli tempi freddi, ò temperati, & nell'estate pigliatela due volte il mese, e sia drama mezza per volta. ¶ Et far vomito vna

Vomito. volta la settimana doppò ch'il mangiare e cillato, e poi non mangiare per sino alla sera; e delle sorte co'e à smagrire, & in questi due è la maggior parte della forza delle medicine del smagrire; il vomito alla mala disposition è utilissimo. ¶ Et quando non pigliate medicine d'andar

dar del corpo, e uile à pigliar à digiuno
drame due di questo elettuario. R. gen-
tiane, seminis ruta, poly montari; Ari-
stol. longa, seminis petrosilij à drac. i. pi-
stentur subtiliter, cum mellis triplū pon-
deris omnium fiat electuarium, & su-
matur quinque horis ante cibum, & qz
est amarum potest deglutiri in nebula in-
uolutum siue, cū saccharo madefacto. Itē
deglutire in aurora scrupulum vnū ver-
nicys scriptorum integrè est, valdè; existi-
matum, similiter deglutire eadem hora
scrupulos duos lacce saltem bis in septi-
mana.

I L F I N E.

E R R A T A.

- Fol. 32. Linea 9. pleora. leggi plethora.
37. nella margine: venus. l. veneur.
46. l. i cura. l. com.
52. l. 15 humore. l. humido.
57. l. i. homoreuoli. l. ab homineuoli.
71. l. i. difero. l. diferto.
75. l. 17. natura. l. materia.

82. l. 1. spocio. l. spodio.
 l. 13. penscierati. l. penscierati.
 99. l. 6. cibo. l. eibus.
 122. l. 18. Rafanno. l. Raffano.
 146. l. 4. natura. l. natara,
 l. 14. spocio. l. spodio.
 213. l. 18. ragione. l. regione.
 216. l. 6. vitrato. l. vitriato.
 217. l. 3. colore. l. calore.
 224. l. 11. efforuata. l. esortaua.
 l. 23. vitrato. l. vitriato.
 298. l. 17. seluatiuo. l. seluatico.
 455. per giorni 40. aggiungi; per curar
 il morio del cane rabioso.
 494. l. 22. conditanei. l. conditaneo.
 401. l. 22. lito. l. blito.
 574. l. 20. charetti. l. chiareti.
 586. l. 7. fraffino. l. frafino.
 591. l. 10. supra. l. fura.
 l. 12. risotto. l. riso cotto.
 709 l. 15. 51. l. ci.
 724. l. 9. furosa. l. furiosa.
 765. l. 4. di. l. da.
 767. l. 12. pericolo. l. pericoloso.
 777. l. 16. sicura. l. sicuro.
 812. l. 15. detto. l. dato.
 814. l. 2. & indi s'è sparsa l. ritornato
 si sparsa;



GO. SCHER
R12. 1. 10
1. 10

GOVERNMENT
PRINTING
OFFICE

